This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

UC-NRLF
$B 59 009

FROM THE LIBRARY OF
WILLIAM A. SETCHELL, 1864-1943
PROFESSOR OF BOTANY

Digitized by Google

WILLIAM A. SETCHELL

Digitized by Google

Digitized by Google

803 22

Souvenir d'amitié à Mr. E. Pra
Dr. Médecin, Ex-chirurgien major de
Marine Impériale
Son tout dévoué Cama
G. Cuzent

WILLIAM A. SETCHELL

TAHITI

RECHERCHES SUR LES PRINCIPALES PRODUCTIONS VÉGÉTALES DE L'ILE.

Digitized by Google

Digitized by Google

UNIV. OF CALIFORNIA

ILES DE LA SOCIÉTÉ.

TAHITI

CONSIDÉRATIONS GÉOLOGIQUES, MÉTÉOROLOGIQUES ET BOTANIQUES SUR L'ILE — ÉTAT MORAL ACTUEL DES TAHITIENS, TRAITS CARACTÉRISTIQUES DE LEURS MŒURS — VÉGÉTAUX SUSCEPTIBLES DE DONNER DES PRODUITS UTILES AU COMMERCE ET A L'INDUSTRIE, ET DE PROCURER DES FRETS DE RETOUR AUX NAVIRES — CULTURES ET PRODUCTIONS HORTICOLES — CATALOGUE DE LA FLORE DE TAHITI — GRAMMAIRE ET PETIT DICTIONNAIRE TAHITIEN.

PAR

M. G. CUZENT

Pharmacien de la Marine, Pharmacien de l'Ecole de Paris, etc.

Quid utile, quid non.
(HORACE.)

ROCHEFORT

IMPRIMERIE CH. THÈZE, RUE SAINT-PIERRE, 123.

1860.

Digitized by Google

UNIV OF CALIFORNIA

DU 870
C 8

Prof. William Mitchell

Digitized by Google

A Monsieur

Le C.-Amiral, Comte du Bouzet

COMMANDEUR DE LA LÉGION D'HONNEUR,

EX-GOUVERNEUR DES ÉTABLISSEMENTS FRANÇAIS DE L'OCÉANIE.

Hommage de gratitude et de respect.

G. Cuzent.

M243953

Digitized by Google

Digitized by Google

La publication dans le journal de Tahiti et dans la *Revue Coloniale* de plusieurs extraits de notre travail sur les végétaux de l'Océanie, nous a inspiré la pensée de réunir ces études en un tout, auquel on puisse recourir facilement.

Encouragé par la haute bienveillance dont nous avons été l'objet, nous avons conçu l'espoir que cette brochure pourrait être consultée avec quelque fruit par les personnes qui désireraient avoir des notions *exactes* sur Tahiti, et surtout par celles qui auraient l'intention de se livrer à la culture et à l'exploitation des produits de ce pays.

La plupart des auteurs qui parlent de Tahiti (1), reproduisent invariablement les récits des premiers explorateurs, récits trop souvent entachés d'inexactitude. Durant un séjour de plus de trois années dans cette île (du 27 novembre 1854 au 16 mai 1858), nous

(1) *Taïti*, *O'Taïti*.
O s'emploi en réponse aux questions et devant les noms de lieux et de personne. *O* remplace donc *c'est :*
— Quelle est cette terre? — *Eaha terá fenua?*
— C'est Taïti. — *Otaïti oia.*
Oia est le pronom de la 3e personne *il* ou *elle*.
Le verbe *être* et le verbe *avoir* n'existent pas dans la langue tahitienne. On ne peut non plus la traduire mot à mot par les langues européennes.
Toutes les lettres se prononcent; on écrit *u* pour *ou*, *e* pour *é*.

Digitized by Google

avons pu en rectifier quelques-uns, non pas, hâtons-nous de le dire, dans une vue de critique, mais uniquement dans l'intérêt de la vérité. Nous comprenons aisément que les premiers navigateurs qui abordèrent à Tahiti se soient laissés entraîner par les élans d'une imagination charmée par les sites nouveaux et enchanteurs de l'Océanie.

C'est à cet enthousiasme, sans doute, qu'il faut rapporter *la présence des charmantes bruyères qui tapissent la vallée de Matavaï.* C'est à des récits que le temps n'aura pas permis de contrôler, que nous devons ces étranges assertions : *que l'isthme qui joint Tahiti à sa presqu'île était recouvert par les hautes marées, et qu'on pouvait dans ces moments le traverser en pirogue* (1); *qu'on dormait à l'ombre des ananas* (2); *que l'arbre à pain donnait des fruits pendant huit mois consécutifs* (3); que ces fruits pesaient quelquefois *cinquante livres* (4); *qu'après la cuisson on les conservait quatre ou cinq mois.....; que le saule-pleureur était la salle à manger des rois* (5); enfin *que le kava était une boisson alcoolique tellement repoussante, que les matelots Européens les plus passionnés pour les liqueurs fortes n'ont jamais pu se résoudre à en boire* (6).

Notre but a été surtout de créer des ressources au commerce et à l'industrie; de procurer des frets de retour aux navires qui vont dans ces parages et qui sont forcés, le plus souvent, de s'en revenir sur lest.

Etudier les productions et la nature du sol, chercher à établir des industries capables d'améliorer le sort des naturels; telle est, selon nous, la véritable manière de comprendre une colonisation.

Nous avons examiné au point de vue de l'analyse chimique : des *racines*, des *écorces*, des *bois*, des *gommes*, que presque tous les arbres fournissent; nous avons extrait des *huiles* d'une grande quantité de graines qui se perdent; nous nous sommes occupé enfin des substances tinctoriales du pays.

---

(1), (2), (3) Rienzi. *Océanie.*
(4) Lesson. — (5) Bougainville. — (6) D'Orbigny. — *Dict. d'hist. natur.*, t. 10, p. 360.

Digitized by Google

Rappelé en France, nous n'avons pu remplir complètement le cadre que nous nous étions tracé. Il reste ainsi de nombreux sujets d'étude à ceux de nos collègues, nos successeurs, qui voudront bien suivre la voie que nous leur avons ouverte.

Les végétaux qui ont fait la base de nos observations ont été désignés par leurs noms indigènes, il sera donc facile de les retrouver par l'intermédiaire des naturels.

Quant aux sujets qui se trouvaient en dehors de notre spécialité, nous nous sommes entouré des renseignements les moins suspects et nous ne les avons admis qu'après les avoir sévèrement contrôlés (1).

---

(1) Les personnes qui voudraient avoir d'excellentes notions sur la population de Tahiti, ses coutumes, ses mœurs, son gouvernement, etc., etc., consulteront avec fruit l'ouvrage de M Moerenhout *(Voyage aux îles du grand Océan)* et un remarquable travail de M. le lieutenant de vaisseau De Bovis. Ce travail intitulé : *De la Société Tahitienne à l'arrivée des Européens*, a été publié dans la *Revue Coloniale*, nos de septembre et octobre 1855.

Digitized by Google

Digitized by Google

ILES DE LA SOCIÉTÉ

ou

ARCHIPEL DE TAHITI.

Les îles de la Société (1) sont au nombre de onze. Elles se divisent en deux groupes répartis dans l'Océan Pacifique sur un espace de 195 milles.

Au premier appartient Tahiti, la plus considérable de tout l'archipel, découverte par Wallis en 1767. Les navigateurs du siècle dernier la surnommèrent : *Reine de la Polynésie, nouvelle Cythère.*

Dans l'Est de la précédente et à 60 milles au large, est Maïtia, surnommée le *Boudoir* par Bougainville, et dont le circuit est de 6 milles; Moorea ou Aimeo, qu'on aperçoit de Tahiti et qui n'en est éloignée que de 9 milles dans l'O.-N.-O.

Tapuemanu ou Tabu-Emanu, autrefois appelée Maiaoiti, se trouve dans la même direction, à 32 milles plus loin;

Tetiaroa, formée de trois îlots, située au nord et à 25 milles au large de la pointe Vénus, où Cook observa le passage de la planète de ce nom au méridien.

Les îles du second groupe gisent dans le N.-O. de Tahiti; ce sont :

Huahine ou Wahine dont la circonférence est de 18 milles ;

Raiatea, berceau de la royauté et de la religion dans ces îles;

Tahaa, séparée seulement de la précédente par un chenal étroit. Un même récif entoure ces deux îles.

Après Tahiti, Raiatea est la plus grande des îles, elle mesure environ 15 milles de long sur 9 milles de large.

---

(1) Cook donna le nom d'*Iles de la Société* à cet archipel en l'honneur de la Société royale de Londres.

On a dit encore que ce nom avait été donné aux îles en mémoire de la Société des *Ariois ;* nous aurons occasion, plus tard, de parler de cette association.

Digitized by Google

UNIV. OF CALIFORNIA

Non loin de là s'élève Bora-Bora ou Faanui dont le périmètre est de 9 milles.

Puis viennent Tubuai ou Toubouai, formée de deux petites îles peu élevées, et Maupiti, circonscrite par un récif ovalaire de 18 milles de circuit.

Citons enfin les trois groupes Mopolia, Bellinghausen et Scilly, tous composés d'îlots madréporiques.

Les îles de cet archipel sont en général hautes, à montagnes découpées.

Les îlots qui précèdent, ceux de Tetiaroa, de Toubouai, sont au contraire bas et formés de coraux que les Zoophytes saxigènes ont graduellement amenés à la surface de l'Océan. C'est sur ce sol calcaire, créé au sein des eaux, que se sont amoncelés les premiers détritus devenus le berceau de la végétation actuelle.

Tahiti ressemble à une *gourde*, formée qu'elle est : 1° d'une grande péninsule, à peu près ronde, de 21 milles de diamètre; 2° d'une plus petite, ovale, de 15 milles de longueur sur 9 milles de largeur. Cette dernière est appelée presqu'île de Taiarabu ou Taiarapu.

Ces deux terres sont attenantes, hérissées de montagnes très hautes dont nous ferons ultérieurement connaître et les noms et l'élévation.

Tahiti est visible à 80 milles au large par un temps clair.

Digitized by Google

TAHITI

I.

POSITION GÉOGRAPHIQUE, SUPERFICIE, RÉCIF MADRÉPORIQUE

L'île Tahiti, produit d'un soulèvement sous-marin, est située entre 17° 29' et 17° 53' de latitude Sud; 150° 27' et 150° 57' de longitude Ouest.

Elle est formée de deux péninsules inégales *que ne séparent jamais les plus hautes marées* (1). L'isthme qui réunit ces deux terres est large de 2,200 mètres, et sa partie la plus haute, sur laquelle on a construit le fort de Taravao, est élevée de 20 mètres au-dessus du niveau de la mer. — Ce n'est donc pas une terre *plate*, *basse* et *étroite*, ainsi que l'ont dit quelques voyageurs (2).

Dans le voyage de Dumont-d'Urville, t. 1, p. 532, édition 1834, on trouve le passage suivant :

« Nous retournâmes chez Tibou et le lendemain nous rejoignions » nos pirogues *qu'on avait, par une manœuvre assez singulière,* » *fait sauter par dessus la terre ferme. Profitant d'une haute ma-* » *rée, les canotiers d'Oturi avaient franchi par eau l'isthme étroit* » *et très-bas* qui sépare les deux îles presque attenantes!! »

Il nous paraît évident que celui qui a relaté ce fait, n'a jamais vu l'isthme et qu'il aura sans doute mal interprété le récit des canotiers d'Oturi. En effet, nous avons traversé l'isthme à pied dans toute sa largeur, et c'est en suivant *une belle et large route bordée d'oran-*

(1) Rienzi. t. 2, p. 293. *Océanie.*
(2) *Histoire de l'Océanie* de M. C. Henricy, p. 331, édit. 1846.

Digitized by Google

gers qui, à cette époque (9 février 1858), étaient chargés d'excellents fruits, que nous avons atteint le fort de Taravao. Nous aperçûmes seulement alors, de l'autre côté de l'isthme, la mer que nous avions perdue de vue depuis notre départ. Pour descendre à la grève, nous suivîmes un petit sentier qui longe la citadelle et aboutit à une route basse et très-droite menant directement à la mer.

Après une excursion à Tautira, nous prîmes, de retour à la plage de Taravao, une baleinière pour nous transporter au district de Vairao situé du côté opposé de la presqu'île. Huit hommes la chargèrent, la quille en haut, sur leurs épaules, et lui firent ainsi traverser l'isthme. C'est de cette manière, sans aucun doute, que les pirogues dont il est question dans le voyage de Dumont-d'Urville, *ont dû sauter par dessus la terre ferme, profitant d'une haute marée.* Il faudrait admettre, sans cela, que l'isthme a été soulevé depuis cette époque, ce qui n'a pas eu lieu.

La superficie totale de l'île est de 104,215 hectares, dont 79,485 pour Tahiti, c'est-à-dire la plus grande des péninsules, et 24,730 pour la presqu'île de Taiarapu. Il n'y en a guère plus de 30,000 qui soient propres à la culture. Ce sont des terrains enlevés aux montagnes par les éboulements ou les pluies torrentielles et qui s'étendent comme une zône tout autour de l'île.

Certaines portions de vallées peuvent être utilisées : nous citerons pour exemple celle de Fautahua, qui aujourd'hui est en grande partie transformée en une vaste plantation de cannes à sucre. Les plateaux de Punaauia, de Papara, de Papeuriri, de Papeari, sont propres à la culture. On trouve des terrains délayés, des marais, des vases, qui ont leur application naturelle à la culture du *Taro* et qui feraient aussi de superbes rizières.

Dans la presqu'île de Taiarapu, il n'y a que le Delta de la pointe Tautira dont on puisse tirer parti.

L'île se divise en vingt-un districts, dont quatorze pour Tahiti et et sept pour sa presqu'île. Nous en ferons connaître plus loin les noms en même temps que le chiffre de leur population respective.

Tahiti et sa presqu'île sont bordées d'une ceinture madréporique où se trouvent de nombreuses solutions de continuité.

Digitized by Google

Les madrépores qui constituent ce récif sont très-répandus dans l'Océan Pacifique, où ils forment aussi les îles Paumotu ou Pomotu, archipel situé à 100 lieues dans le S.-E. de Tahiti. Comme on le sait, ces îles sont tantôt disposées en anneaux échancrés, ce qui permet souvent aux embarcations de pénétrer dans l'intérieur, ou bien elles sont parfois complètement annulaires. Dans ce cas, le milieu est occupé par un lac entièrement fermé de tous côtés.

Les îlots de Tétiaroa, situés près de Tahiti, au Nord de la pointe Vénus et à 25 milles au large, offrent encore un exemple de cette disposition. Nous aurons occasion d'en reparler plus tard.

La majeure partie des îles de l'Océanie sont d'origine volcanique. Tout indique que ce sont les vestiges d'un vaste continent et qu'on doit les considérer comme les sommets d'anciens volcans ou des plus hautes montagnes de cette époque. En relation directe avec les feux souterrains de l'Amérique, plusieurs éprouvent des affaissements ou des soulèvements appréciables, surtout lorsque de violents tremblements de terre se font sentir au Pérou ou au Chili.

Voici un fait qui prouve l'influence des volcans sur ces îles :

Le 7 novembre 1837, de violentes détonations qui semblaient partir des montagnes et qui jetèrent l'épouvante dans l'esprit de toute la population, se firent entendre aux îles Gambier (1). La mer, après s'être considérablement retirée, reflua avec force et recouvrit un grand espace de terrain. Après quelques mouvements d'aller et de retour, elle rentra dans ses limites ordinaires (2)... On apprit, quelque temps après, que le même jour et presque au même instant, un violent tremblement de terre avait lieu à Valdivia (Chili).

Joignant nos observations personnelles à celles de Beechy, de MM. Milne Edwards, Darwin et Dana, nous dirons que les constructions madréporiques ne peuvent prendre naissance à de grandes profondeurs dans l'Océan, mais seulement sous des roches sous-marines

(1) L'archipel des Gambier ou de Mauga-Reva est situé par 136° 4' de longitude; 23° 10' de latitude.

(2) Ce fait, qui se trouve consigné dans le *Voyage au Pôle Sud*, t. 3, p. 395, nous a été répété, lors de notre récent passage à Manga-Reva, par des témoins oculaires, les PP. Laval et Armand Chausson, missionnaires.

Digitized by Google

élevées, sur des pics, sur des crêtes de montagnes, autour de cratères éteints, sommités qui toutes ont pu être ou graduellement submergées ou brusquement affaissées.

Cette théorie est contraire à celle que vient d'émettre tout récemment l'amiral Dupetit-Thouars (1), et que Forster, compagnon de voyage de Cook, avait déjà émise.

Au lieu de voir les restes d'un continent dans les îles de l'Océanie, opinion qu'il partageait, dit-il, avant son voyage dans ces mers, M. l'amiral admet que ces îles en sont, au contraire, les éléments, et il ajoute :

« Les îles madréporiques annulaires des Pomotu ont pour base une » seule tige dont les branches partent, en affectant tantôt la forme » d'un arbre taillé en espalier, tantôt celle des poiriers, de manière » à former une coupe circulaire dont les branches ne sont pas tou- » jours également rapprochées, mais dont l'intérieur est presque tou- » jours vide. Il en résulte que lorsque le bout des branches arri- » vent à la surface de l'eau, elles forment successivement de petits » îlots qui augmentent en nombre jusqu'à ce que toutes les branches » soient parvenues à la surface. Alors le groupe a une disposition cir- » culaire et la végétation se produit sur ces îlots qui, en se dévelop- » pant horizontalement, se soudent l'un à l'autre et finissent par de- » venir une île annulaire. Les coraux, en continuant toujours à se » développer, comblent les bassins intérieurs. D'île annulaire qu'elle » était, elle devient complète et de plus fertile.

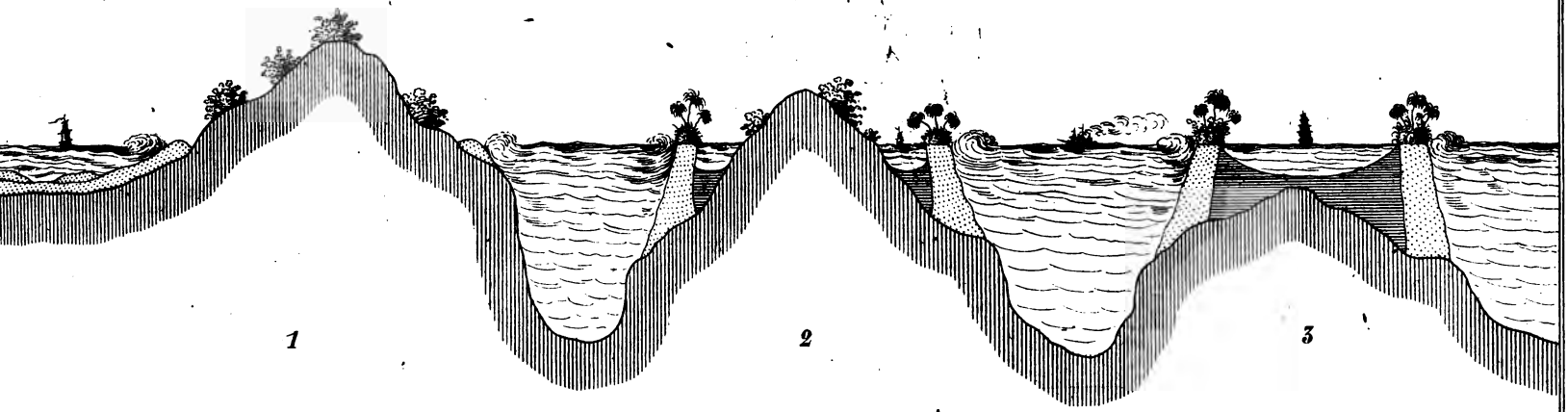
» Des groupes d'îles nouveaux apparaissent chaque jour dans cet » archipel, et *il n'est pas douteux qu'un jour à venir*, toutes ces » îles se réunissent pour n'en former qu'une seule. »

Les îles madréporiques ne se composent pas exclusivement de madrépore en corymbe, mais de plusieurs autres espèces telles que de *Caryophyllies* et de polypiers pierreux agglomérés les uns avec les autres; d'*Astrées*, qui se reproduisent par bourgeons, s'agrègent, s'élèvent parallèlement les uns aux autres, de manière à constituer

(3) Voir le journal l'*Illustration*, 26 février 1859.

Digitized by Google

FORMATION DES RÉCIFS ET DES ÎLES MADRÉPORIQUES.



Rochers. *Formation des Coraux.* *Sable provenant de Coraux* *et de Coquilles brisées.*

1 Ile avec un cercle de bancs de Corail

2 Ile abaissée avec un récif de Corail en forme d'anneau.

3 Attole ou lagune comme construction de Corail dans une île entièrement engloutie.

Digitized by Google

Digitized by Google

des murailles épaisses. Au fond des lacs intérieurs, on ne trouve pas seulement des débris de coraux, mais aussi plusieurs espèces intactes, telles que : *Madrepora muriatica et Abrotamnoïdes*, *Méandrines labyrinthica*, Sériatopores *(Seriatopora subulata)*, Pocillopores *(Pocillopora brevicornis* et *damicornis)*, etc., etc., espèces qui peuplent aussi la mer des Indes. Des vermets en masses agglomérées s'épanouissent au fond de ces lacs intérieurs, d'autres s'incrustent ou pénètrent au sein des murailles compactes des récifs madréporiques. Viennent ensuite de nombreuses coquilles, Pholades, Sphéropholades, etc., et, dans les limons blancs calcaires qui avoisinent, des Ongulines, des Calyptrées, des Corbules, etc.; enfin, des masses de Foraminifères.

Pour adopter la théorie de M. Dupetit-Thouars, il faudrait admettre que les coraux prennent naissance et se développent à toutes les profondeurs de l'Océan. Or, ce n'est que dans les couches superficielles de la mer, dans celles dont la température est chaude et à peu près invariable, que peuvent exister les zoophytes saxigènes à qui ils sont dus. Ainsi, la température de l'eau de la baie de Papeïti est de 28° cent. 3, le matin, et de 29° 5, dans la journée.

D'après les observations de MM. Quoy et Gaymard, les polypiers disparaissent au-delà d'une profondeur de 10 à 15 mètres; passé ces limites, on n'en trouve plus de traces (1).

On sait, en outre, que le grand courant d'eau froide qui longe la partie S.-O. de la côte septentrionale de l'Amérique, s'oppose à leur développement dans ces parages, et qu'il faut avoir dépassé les 130 degrés de longitude Ouest pour les rencontrer.

Ne nous est-il pas permis alors de dire que la crainte de voir les

---

(1) En 1850, l'on a dragué, à bord de la frégate anglaise le *Méander*, des coraux vivants à 80 yards de profondeur (73m 120c), non loin de la grande passe de Moorea et dans la partie qui fait face au N.-E.

Au-delà de 80 yards, les sondes faites à l'entrée de la grande passe ne donnaient plus que du sable formé de débris de coraux et de coquilles, surtout dans la partie N.-E.

Digitized by Google

coraux combler un jour les intervalles qui séparent les îles actuelles ne nous semble nullement fondée ?...

Les solutions de continuité du récif n'offrent aucune difficulté et s'expliquent :

1° Par l'existence de vallées sous-marines interposées entre les constructions;

2° Par l'abaissement de température de l'eau à ces profondeurs;

3° Par l'action des ruisseaux et des rivières qui, pendant la saison des grandes pluies, se transforment en torrents et vont se jeter à la mer. Ces torrents d'eau douce et relativement froide, paralysent, on le sait, le développement des polypiers.

L'on voit d'ailleurs les vallées de l'île correspondre le plus souvent aux échancrures du récif.

Nous croyons donc que c'est bien aux causes que nous venons de signaler, qu'il faut attribuer l'absence de productions madréporiques dans les parties de ce récif qui font face à ces vallées, et de là aussi l'explication toute simple des échancrures qu'il présente (1).

Ainsi, à Tahiti, il n'y a pas de récif dans toute la région du N.-E., c'est-à-dire, à partir de la pointe Vénus jusqu'aux îlots d'Hitiaa; c'est parce que sur toute cette étendue la mer reçoit les eaux de la plus grande vallée de l'île, celle de Papenoo et des vallées plus petites de Ahonu, de Faa-Iti, de Faa-Rahi.

Une autre interruption commence au Sud-Est de la presqu'île, à Mitireu, et finit aux îlots qui sont vis-à-vis Motohi. Les autres coupures se trouvent presque toutes en face des principales vallées et semblent n'en être que le prolongement sous-marin.

---

(1) Ayant fait un jour le trajet de Taravao à Papeuriri en baleinière, nous nous trouvâmes tout-à-coup égaré dans les coraux, au moment où nous touchions au terme du voyage.

Paupau, jeune enfant de huit ans, qui pêchait dans sa pirogue près de la rive, nous ayant reconnu et voyant notre embarras, vint au-devant de nous. Il cria au patron du canot de le suivre, et, prenant la direction d'un petit cours d'eau qui venait se perdre à la mer, il se mit joyeusement à pagayer vers la plage, où nous fûmes tout surpris d'arriver aussitôt et sans entraves.

Ce chenal était le seul praticable. Il est dû simplement au petit ruisseau d'eau douce dont nous venons de parler, ruisseau qui se tranforme en courant rapide après un orage et qui suffit pour empêcher le développement des polypiers

Digitized by Google

Toutes ces échancrures constituent autant de passes pour les embarcations ou pour les grands navires, qui peuvent alors pénétrer dans les baies intérieures et venir mouiller en toute sécurité près de la terre.

II.

ORIGINE ET ASPECT GÉOLOGIQUE DE L'ILE.

L'aspect sous lequel se présente aujourd'hui Tahiti diffère, au point de vue géologique, de celui qu'elle offrait à l'origine. Sous l'effort des actions volcaniques, l'île a été soulevée par son milieu et s'est disloquée pour livrer passage à d'abondantes coulées de lave. Les parties de l'Est et de l'Ouest ont été rejetées à droite et à gauche et ont pris une inclinaison rapide vers la mer, tandis que vers le centre de soulèvement elles gardaient une tranche abrupte. C'est alors que le Diadême, avec ses nombreuses dentelures basaltiques, s'est dressé entre elles et est venu imprimer comme un dernier sceau à ces grands bouleversements.

Les déchirures que présentent actuellement les pics du Diadême ne sont que le résultat de l'action des pluies sur le terrain de sédiment au milieu duquel ils se trouvaient en quelque sorte empâtés. Ces pluies leur arrachant les matières meubles qui les couvraient, ont réparti ces matières à la base de l'île : de là cette large bande de terre fertile dont nous avons déjà parlé. C'est évidemment à l'action des eaux que sont dus et le Delta de la rivière qui prend sa source au pied du Diadême et celui qui existe dans la presqu'île, à la pointe Tautira.

Les terrains de l'île, de nature volcanique, sont formés de laves poreuses dont les cavités contiennent des cristaux zéolithiques, des

Digitized by Google

conglomérats en couches stratifiées et composées de roches diverses ou de scories entremêlées de corail brisé. Les promontoires Taharaa et Tataa en offrent un exemple remarquable : leurs couches plongent vers l'intérieur de l'île.

Des roches en décomposition plus ou moins avancée produisent des *wakes* de diverses espèces et diversement colorées.

Le basalte se présente en colonnes verticales et prismatiques qui, par leur agrégation, forment des murailles droites comme celle de la vallée de Tuahuru, à l'escarpement du Piha. Quelquefois ces prismes convergent et constituent un grand *gerbier*, ainsi qu'on le voit dans la vallée de Fautahua, près de la cascade. Ils donnent encore naissance à des rosaces complètes comme celle qui existe dans la vallée de Pahea. D'autrefois, le basalte s'offre en nappes massives, superposées et séparées soit par des couches de terre rouge compacte, ayant éprouvé une forte calcination, soit par des strates d'argile, tantôt grise, tantôt rouge, ferrugineuse, sèche et friable, qu'il suffit des plus légères pluies pour détremper et ramollir.

M. J. Lépine, pharmacien de la marine, trouva un jour, dans la vallée de Tipaerui (vallée de la Reine), un morceau de lave au milieu de laquelle se trouvaient empâtées des branches d'arbres réduites à l'état de charbon.

Quelques années plus tard, M. Pancher, alors jardinier botaniste du gouvernement à Tahiti, ramassa dans la vallée de Punaruu un fragment de basalte provenant de quelque bloc tombé des montagnes ; l'on y voyait l'empreinte d'une fougère qui existe encore, ainsi que celle d'un coléoptère très-nettement dessinée (1).

Ces faits prouvent, ce semble, que Tahiti a eu plusieurs époques de formation entre lesquelles il s'est écoulé de longues périodes de repos.

Quant au sol de la presqu'île, sa nature indiquerait une époque

---

(1) Nous avons voulu voir cet échantillon que M. Pancher donna à M. Miller, consul d'Angleterre à Tahiti. Mais M. le consul nous a dit en avoir fait cadeau à un naturaliste qui se rendait à Melbourne.

Digitized by Google

de création différente de celle de Tahiti. On y trouve, en effet, dans la partie Sud, de nombreuses roches trachytiques, à petits cristaux d'albite, dont Tahiti n'offre pas de traces. Au promontoire Ririi (district de Vairao), les roches se décomposent et laissent, comme détritus, une sorte de *kaolin* avec lequel on pourrait confectionner des poteries. Cette décomposition a encore lieu à l'extrémité Est.

Jusqu'à ce jour l'on a vainement recherché à Tahiti l'emplacement de cratères récents, bien que certains promontoires, formés par des coulées de lave, en fissent *à priori* supposer l'existence. Mais, en les envahissant, la végétation les aura pour ainsi dire comblés, et il est si difficile de pénétrer dans certaines parties de l'île, que leur position n'a encore pu être constatée. Ainsi, au côté Nord-Est de l'île (district de Papenoo et de Tiarei), des coulées de lave indiquent la présence d'une bouche volcanique sur les sommités voisines. Tout révèle, en outre, un cratère plus vaste au sein des montagnes, à la naissance des vallées Vai-Hiria, Faaone, Papeiha et Papenoo. Mais c'est une position inaccessible et l'on ne saurait vérifier ces inductions. Le Mamano, situé au-dessus des vallées Tipaerui et Taapuna, dont les laves se sont déversées vers le côté de Punaauia, ne serait-il pas un petit cratère secondaire?...

Quelques voyageurs voient un cratère dans le bassin qui circonscrit le lac Vai-Hiria. Quant à nous, tout nous fait partager l'opinion de ceux pour lesquels la formation de ce lac est due à un éboulement venant combler la vallée et intercepter ainsi les cours d'eau qui, auparavant, se rendaient à la mer (1). Ce lac, situé à une hauteur de 430 mètres, a 400 mètres de diamètre; la température de l'eau est de 19° cent., tandis que celle de l'air ambiant est de 20.

Ainsi que nous l'avons dit en commençant, le cratère de soulèvement qui a donné naissance au Diadême semble être la dernière convulsion qu'éprouva le sol de Tahiti. Ce qui le démontre, c'est la di-

(1) *Ile Taïti*, t. 1, p. 234, par MM. Vincendon-Dumoulin et Desgraz.

Digitized by Google

mension des vallées, plus larges vers cet endroit et rayonnant presque toutes de ce point vers la plage; c'est l'inclinaison et l'écartement des montagnes qui furent séparées à cette époque, inclinaison de l'Aorai et du Marau dont les tranches abruptes regardent l'intérieur de la cavité où s'élève le Diadème; c'est enfin l'inclinaison de l'Orohena, du Pitohiti, celle de l'Aramaoro, du Purau, du Tetufera, montagnes qui, avec le Marau, forment l'ensemble de la grande vallée de Papenoo.

III.

MONTAGNES PRINCIPALES, LEUR HAUTEUR, TEMPÉRATURE DE L'AIR AMBIANT. -- EAUX MINÉRALES.

Les principales montagnes sont, au Nord de l'île :

Pitohiti, hauteur de 2,104 mètres. Température, 13 degr. cent.

Orohena ou Orofena, composée de deux pics, dont l'un au S.-O. s'élève à 2,236 mètres, et l'autre au N.-E., à 2,231 mètres. La température est de 12 degr.

Aorai, voisine du Diadème, 2,064 mètres. Température, 13 degr.

Le Diadême, dont l'aiguille de l'Est atteint 1,330 mètres et celle de l'Ouest 1,239 mètres. Température, 18 degr.

Marau, 1,485 mètres.

Ce système de montagnes est interrompu et séparé de la partie Sud de l'île par les vallées de Punaruu et d'Orofero.

Les montagnes de la partie Sud, en commençant par l'Ouest, sont :

Digitized by Google

Ivirairai, située entre le district de Paca et celui de Papara, 1,693 mètres. Température, 15 degr. environ.

Moua-Roa, 1,635 mètres.

Le pic Tetufera s'élève à 1,799 mètres et la température de l'air y est de 15 degr. Il est situé à gauche du lac Vaihiria et forme, avec le pic Purau, le fond de la vallée du lac.

A l'Est, nous trouvons :

L'Aramaoro, au-dessus du district de Tiarei. Cette montagne fait face au Pitohiti et borde d'un côté la vallée de Papenoo; sa hauteur est de 1,478 mètres. Température, 18 degr.

Le Marau, 1,373 mètres.

Le Toromeo ou Tevahitoi, 1,381 mètres.

Le col le moins élevé de l'île est celui d'Urufaa, 884 mètres. C'est le seul point où il serait possible d'ouvrir une route qui traversât l'île du Nord au Sud en passant par les vallées de Papenoo et Vai-Hiria.

Dans la presqu'île de Taiarapu, les principales montagnes sont, en commençant par le Sud :

Terea, Roniu, Mataa.

Entre ces deux dernières se voit l'aiguille Hurihuri ou Ure-Vaiarava.

Le mont Tuhi, 1,004 mètres. Température, 18 degr.

Du sommet du Roniu part une crête qui le relie au Niu, point culminant de la presqu'île, ainsi qu'au sommet du Maïre, remarquable par les restes d'un ancien fort tahitien.

Enfin, sur le bord de la presqu'île et dans sa partie Est, se dresse un cône appelé Mata-Ruahau, qui part brusquement de la plage et s'élève à 700 mètres.

Toutes les montagnes de Tahiti et celles de sa presqu'île sont terminées en pointe ou par des crêtes en lame de couteau, à l'exception de l'Aramaoro et du Toromeho, qui seules pourraient être considérées comme d'anciens cratères.

Aux environs de Papeïti, il existe quelques plateaux. Dans la pres-

Digitized by Google

qu'île, et, à partir de Taravao, l'on en trouve un très-vaste, à pente douce, sur lequel de nombreux bestiaux vivent en liberté. L'agriculture pourrait en tirer un parti avantageux malgré la grande quantité de goyaviers et de fougères qui le couvrent. Le manque d'eau, pendant la saison sèche, serait peut-être le seul obstacle à redouter.

On trouve à Tahiti quelques sources d'eau minérale ferrugineuse qui laissent déposer une grande quantité de boue ocreuse. Elles n'offrent pas de dégagement apparent d'acide carbonique et leur température moyenne est de 22 degrés centigrades. Ces sources sont généralement situées dans la partie basse de l'île et peu éloignées de la plage. Nous n'avons jamais rencontré d'eaux thermales.

A Moorea (île voisine) il existe, au fond de la baie d'Opunohu, une source d'eau minérale ferrugineuse d'où l'acide carbonique se dégage avec une vive effervescence : elle dépose un limon ferrugineux très-abondant.

IV.

VALLÉES ET PLAGES.

Les vallées, quoique pierreuses à leur embouchure, et jonchées de cailloux roulés ou de sables, dans certains points de leur parcours, n'en sont pas moins riantes et fertiles. De charmants ruisseaux les arrosent et, parfois, de larges et profondes rivières, telles que celles de Papenoo, de Mahaena, d'Hitiaa, de Papeari, de Papara, d'Orofero, de Punaruu, de Tuahuru, etc., etc.

Parmi les cailloux roulés de la vallée de Papenoo, on rencontre quelques fragments de roches à base de feldspath et amphibole ou feldspath et pyroxène, ainsi que des débris d'une roche verte, susceptible d'un beau poli, mais dont le gisement n'est pas connu.

Digitized by Google

Pendant la saison des pluies, les ruisseaux et les rivières se transforment en torrents qui renversent tous les obstacles qu'ils rencontrent. La partie de la vallée de Papenoo, nommée Faa-Iti et qui prend naissance au pied de l'Orohena et du Pitohiti, fournit, dans les crues, une eau fortement colorée. Cette coloration est due au détritus des roches feldspathiques qui constituent le noyau de l'île et servent de base aux dépôts volcaniques.

Les plus grandes vallées sont celles de Papenoo, de Punaruu, de Mahaena, de Taharuu; cette dernière est la plus considérable du district de Papara. Viennent ensuite celles qui avoisinent le lac, et que signalent leur escarpement et leur longueur : Vai-Tunamea, Vai-Raharaha et Vai-Hiria à l'origine de laquelle se trouve le lac de ce nom.

Dans la presqu'île, nous avons les vallées d'Ataroa ou vallée de Tautira, la plus considérable de toutes; de Tii-Rahi (vallée de Teahupoo) et d'Auirua sur le côté Est.

Des blocs de coraux ayant été trouvés dans certaines vallées, l'on a pensé qu'ils provenaient d'un éboulement, et l'on en a conclu l'existence de coraux fossiles au sommet des montagnes. Mais en faisant la triangulation de l'île, M Adam Kulczycki a vainement cherché ces coraux sur des sommets de 1,200 à 1,700 mètres. D'un autre côté, M. Nadeaud, chirurgien de la marine, désireux de vérifier le fait, a gravi tout récemment (avril 1858), l'Aorai, qui s'élève à 2,064 mètres, et là n'a rien vu non plus qui fût de nature à accréditer cette opinion.

Du reste, l'on ne sait à Tahiti quelle est la vallée où l'on a rencontré ces coraux entraînés du sommet des monts par des éboulements; c'est donc, jusqu'à ce jour, un fait demeuré sans confirmation. — Impossible néanmoins de contester la présence du corail sur quelques monticules. Ainsi, M. Muller, chirurgien de la marine, a vu en 1853, à Tahiti, un bloc de corail composé de couches stratifiées et qui provenait d'un monticule à peine élevé de 200 mètres. On en trouve encore enfoui dans des terrains voisins du bord de la mer, c'est-à-dire, dans la partie plate et fertile de l'île. Cela s'explique tout

Digitized by Google

naturellement par l'apparition du dernier cratère de soulèvement qui a fait émerger des plages autrefois plongées sous les eaux. Si le corail existe sur les hautes montagnes, ses gîtes restent à reconnaître. La découverte de l'un de ces gîtes, aujourd'hui problématiques, serait d'un haut intérêt, et nous pensons avec notre savant ami, M. Adam Kulczycki, qu'on y puiserait l'explication la plus plausible de la formation de l'île; elle viendrait d'ailleurs complètement à l'appui des opinions que nous avons déjà émises.

Dans les vallées se déploie un luxe merveilleux de végétation; ce ne sont de toutes parts que frais ombrages, fourrés presque impénétrables, arbustes et buissons toujours verts, du sein desquels s'élancent des arbres vigoureux atteignant de fortes dimensions (Viî) *Spondias dulcis* (Huru), *Artocarpus incisa,* etc., etc.

Au tome 1er, page 531, du *Voyage au pôle Sud,* de Dumont-d'Urville, ainsi que dans l'ouvrage sur les îles Tahiti, de MM. Vincendon-Dumoulin et Desgraz, page 214, nous lisons :

« La vallée de Matavaï se resserre à trois milles de la mer, les » flancs de la montagne se rapprochent; tapissés jusque-là de » *bruyères*, ils se hérissent d'arbres touffus le long de leurs versants » les plus abruptes. »

Il n'y a pas de *bruyères* à Tahiti et les flancs de la montagne, dont il est question dans la citation qui précède, ne sont tapissés que de petites fougères appartenant aux genres *nephrodium* et *gleichenia*. La seule plante de la famille des bruyères que possède la flore de l'île est le *Vaccinium cereum,* Éricacée rare, et qui, par son aspect, diffère considérablement des bruyères proprement dites.

Les plages du district d'Arue, celles d'Haapupuni, d'Honovea et de Nanunanu, sont couvertes d'un sable noir ferrugineux. Sur d'autres points, comme par exemple à la partie Ouest de Papeïti, sur le littoral de Punaauia, de Papara, de Papeuriri, le sable est blanc, formé de débris de polypiers et de coquilles brisées.

Une remarque à faire, c'est que le sable est toujours blanc sur les plages renfermées par le récif, tandis qu'il est noir sur celles qui sont directement battues par la mer.

Digitized by Google

V.

TEMPÉRATURE, CLIMATS, SAISONS.

Les vents qui soufflent pendant le jour dans la baie de Papeïti sont des vents alizés d'Est-Sud-Est, dont les montagnes de Tahiti et de Moorea modifient la direction. Ce qui fait le charme du climat de l'île, c'est cette brise du large qui tempère la chaleur. Toutefois, pendant l'hivernage, c'est-à-dire de novembre en mai, il n'est pas rare de voir le thermomètre marquer 31 degrés centigrades de dix heures du matin à quatre heures du soir. Par exception, il atteint à 35 degrés, mais la moyenne diurne est de 24 degrés et celle des nuits de 21.

Les plus grandes chaleurs coïncident avec les pluies, en janvier, février, mars et avril, époque où le soleil est dans l'hémisphère austral. A partir du mois de mai, la température baisse et les mois de juin, juillet, août et septembre forment la saison la plus fraîche de l'année, celle dans laquelle il tombe aussi le moins de pluie; car il n'y a pas de saison sèche proprement dite à Tahiti (1).

Rien ne peut rendre le charme et la beauté des nuits à cette époque de l'année. L'atmosphère est d'une pureté, d'une transparence sans égales; aussi les admirables constellations du Sud apparaissent-elles dans toute leur magnificence sur le bleu sombre du ciel où l'œil s'égare en des profondeurs inconnues. Ce sont des clairs de lune dont nous voudrions en vain donner une idée à ceux qui n'en ont pas été témoins... Dans les clairières, sur les sentiers, au bord de la plage, tombe à flots cette lumière douce et paisible qui repose si bien des

(1) *Météorologie de l'île Tahiti*, d'après les observations de M. Prat, chirurgien de la marine, publiée dans la *Revue Coloniale* du mois d'octobre 1858, p. 431.

Digitized by Google

ardeurs et de l'éclat éblouissant du soleil, tandis qu'au sein des bois, l'ombre se projette en masses qui se détachent avec vigueur sur les points inondés de rayons. Pas un souffle d'air pour faire frémir les feuilles endormies, ou pour briser la vague qui vient, presque sans bruit, expirer sur le sable... Tout est calme, silence, repos et sécurité dans cette nature splendide.

Cependant, vers minuit, la température baisse, refroidie par la brise qui descend des montagnes (le *hupe*), et succède à la période de calme dont nous venons de parler. Ce vent du soir, dû à l'échauffement inégal de la terre et de la mer, est une brise du Sud pour Papeïti. A ce moment, la moyenne thermométrique, pendant le mois d'août, est de 16° centigrades. C'est pour le climat de Tahiti une température relativement fraîche, dont les indigènes ne se gardent pas assez, ainsi que nous le verrons bientôt.

L'on serait tenté de croire, à première vue, que les arbres conservent toujours leurs feuilles; mais un examen plus attentif permet de reconnaître que plusieurs, mais presque tous introduits à Tahiti, les perdent complètement à certaines époques de l'année. Ainsi, le baobab *(Adansonia digitata)*, la vigne, le figuier d'Europe s'en dépouillent en juillet et en août, — le *Bombax malabaricum*, l'*Hevea guyanensis*, l'*Acacia Lebbec*, l'*Hymenea courbaril* en novembre. — Chez les arbres indigènes, nous ne pouvons citer que le *Ficus prolixa*, l'*Erythrina corallodendron (Atae* des indigènes), le *Pondea cytherea* qui offrent cette particularité.

A part les exceptions qui précèdent, presque tous les arbres sont en fleurs pendant les mois de septembre et octobre; ce sont : les Orangers, les Citronniers, les Mapés, les Tamanus aux grappes blanches et parfumées, le *Datura fastuosa*, le *Gardenia Tahitense (Tiare)*, à l'odeur si délicate et que les jeunes filles recherchent pour en orner leurs oreilles ou leur belle et noire chevelure. C'est le *Carissa grandis (Pua)*, dont les fleurs d'un beau blanc le matin, déjà jaunes le soir, servent aussi à faire des couronnes. Ce sont diverses espèces d'*Hibiscus* , *(Lutea, Rosa sinensis, Androphoro-Petaloïdes)*,

Digitized by Google

aux riches couleurs de pourpre. Le *Gardenia florida* (importé de Chine par Bidwil en 1845), dont les fleurs embaumées ressemblent à un beau camélia blanc. Enfin, ce sont nos fleurs de France : les roses, le jasmin, les tubéreuses, les amaryllis, les chrysantèmes, les dahlias, le basilic, etc., etc., dont les riches couleurs et les suaves émanations font rêver de la patrie.

Les saisons sont donc bien caractérisées, et on observe : un printemps qui commence au mois d'août ; une période très-chaude qui débute au mois de novembre et pendant laquelle les orages sont fréquents et les pluies torrentielles, c'est l'hivernage ; enfin, une belle saison, à partir du mois de mai, espèce d'été que caractérisent des rosées très-abondantes et ces nuits d'une beauté et d'une sérénité remarquables dont nous parlions à l'instant.

VI.

VÉGÉTATION, GÉOGRAPHIE BOTANIQUE.

Nous avons dit que les pluies torrentielles avaient dénudé les crêtes des plus hautes montagnes, entraînant avec elles dans les vallées et les matières meubles et les détritus végétaux. Elles ont ainsi formé peu à peu le large plateau de terre cultivable que fécondent aujourd'hui les rivières et les ruisseaux qui le traversent pour se rendre à la mer.

Toute cette partie plate et fertile de l'île a été littéralement envahie par le goyavier (*Psidium Pyriferum*), *Tuava*. Il y constitue des bois touffus qui détruisent les autres plantes, même les vieux et gros arbres au pied desquels il pousse avec une incroyable vigueur. Ce végétal, dont l'introduction ne remonte qu'à l'année 1815, cou-

Digitized by Google

vre déjà les montagnes jusqu'à une hauteur de 600 mètres au moins. Dans les vallées, il prend des proportions arborescentes, tandis que sur les régions montagneuses, il ne dépasse guère celles d'un arbrisseau. Sa croissance, rapide lors de la saison des pluies, et son active propagation par les animaux qui se nourrissent de ses fruits, en ont fait un véritable fléau et le plus grand obstacle à toute espèce de culture.

Le chemin de ceinture de l'île est nécessairement situé sur cette partie basse, et longe la plage. Il est planté d'arbres d'essences diverses : Cocotiers (*Aari*), Pandanus (*Fara*), Orangers (*Anani*), Citronniers (*Taporo*), Arbres à pain (*Uru*), *Paritium Tiliaceum* (*Burau, Purau, Fau*) dont il existe deux variétés très-répandues (*Triloba* et *Abortiva*) qui forment dans certains parages de l'île des fourrés inextricables au sein desquels on a taillé la route. Ailleurs, ce sont des *Barringtonia* au feuillage luisant et d'un vert sombre (*Hutu*), des *Aleurites Triloba* (*Tiairi, Tutui*); le *Ficus prolixa* (*Oraa*), le *Ficus Tinctoria* (*Mati*), le *Calophyllum Inophyllum* (*Ati, Tamanu*), l'*Inocarpus Edulis* (*Mape*), le *Casuarina Equisetifolia* (*Aito, Tôa*), le *Thespesia Populnea*, *Hibiscus Bacciferus* de Forster, (*Miro*, *Amae*), improprement appelé bois de rose, etc., etc. Les rameaux de ces arbres s'enchevètrent de mille manières, et offrent, sous leurs voûtes de verdure que ne pénètrent jamais les rayons du soleil, un délicieux abri contre les chaleurs du jour et donnent au pays un aspect enchanteur.

Au dessus de ce premier plan de végétation, dans la partie N. et N.-O. de l'île, on remarque des monticules de terre rouge sur lesquels croissent des graminées et quelques cypéracées importées, de petits arbrisseaux parmi lesquels se trouve le *Dodonea Viscosa* (*Apiri*), des bambous (*Ofe*), enfin quelques arbres, beaucoup plus répandus dans les vallées.

Entre 400 et 600 mètres apparaissent : les Fêis (*Musa Fehii* de Bertero), espèce de bananier dont le fruit est une des bases de l'alimentation des indigènes, qui, à ces hauteurs, forment de vérita-

Digitized by Google

bles forêts. Ils ne se montrent plus au-delà de 1,000 à 1,200 mètres; mais, au-dessous de cette limite, ils acquièrent de très-fortes dimensions, leur tige offrant parfois un mètre de circonférence, c'est-à-dire, plus du double de la grosseur qu'elle possède dans le fond des vallées ; quelques fougères, dont les unes à tiges épineuses et allongées, grimpent à la manière des lianes autour des arbres voisins; enfin une espèce de Pandanée dont les racines sarmenteuses s'entrelacent en réseaux épais : c'est le *Freycinetia-Urvilleana* (*Ieie* ou *Fara-Pepe*).

A 1,500 mètres, se montrent les fougères arborescentes, les fougères comestibles. La base des frondes d'une espèce de *Marattia* (*M. Francinea*) est mangée par les indigènes, qui connaissent la plante sous le nom de *Para*. Viennent enfin les plus gros arbres, dont plusieurs espèces donnent des bois nuancés et d'une excessive dureté, qui trouveraient certainement leur emploi dans les arts ou dans l'industrie.

A ces hauteurs, l'on rencontre des murailles de basalte que l'on dirait inaccessibles; mais à l'aide des nombreux végétaux qui poussent dans leurs moindres fissures, le naturaliste peut aborder ces escarpements et les explorer.

A l'Est et au Sud, la végétation commence aussi sur la plage et monte sans interruption jusqu'aux crêtes des plus hautes montagnes. On ne trouve plus ici les monticules de terre rouge que nous avons signalés sur les sommets voisins de Papeïti.

Dans la presqu'île, les plus gros arbres se montrent à peu de distance de la mer, et les côteaux sont moins envahis par le goyavier.

La belle famille à laquelle appartiennent les quinquinas et le café, compte à Tahiti de nombreux représentants, et il y aurait des recherches d'un haut intérêt à entreprendre sur les écorces qu'ils fourniraient. Aussi avions-nous entrepris ce travail; mais, bientôt forcé de quitter la colonie, nous avons dû y renoncer.

Habitué aux formes herbacées de l'immense majorité des plantes de la famille des *Composées*, ce n'est pas sans surprise que l'on se

Digitized by Google

trouve pour la première fois en présence d'un arbre véritable appartenant à cette famille. C'est ce qui nous arriva en voyant aux mains de M. Nadeaud, qui l'avait récoltée à une hauteur de 900 à 1,000 mètres, une branche fleurie de *cynarocéphale,* au bois jaune et très-aromatique. Les indigènes connaissent cet arbre sous le nom d'*Anei* et obtiennent par la macération de ses feuilles dans l'huile de coco, une préparation, le *Monoï-Aneï,* qui, avec le *Monoï-Toromeho,* est pour eux un objet de grand luxe en raison de l'extrême difficulté avec laquelle on se procure ces feuilles. L'*Aneï* se trouve dans le district de Tiarei, sur les monts Aramaoro et Toromeho.

Les cultures qu'on pourrait entreprendre avec avantage sont celles du café, du tabac, de la vanille, de la canne à sucre, du coton, du sorgho, du riz; on aurait aussi du camphre, de la cannelle, du rocou, de la gomme, du caoutchouc. Le cocotier, l'aleurites, le ricin, le *Calophyllum-Inophyllum* peuvent fournir une grande quantité d'huile. Aux mains d'un homme habile, cette industrie rendrait certainement de grands bénéfices. Les sables de l'île conviendraient parfaitement à l'*Arachis-Hypogea* qui fournirait une huile de plus en plus estimée aujourd'hui.

VII.

ZOOLOGIE.

La zoologie ne fait pas partie du cadre que nous nous sommes tracé. Mais, dans un travail publié par M. Brousmiche, chirurgien principal de la marine (1), nous lisons . « J'ai vainement cherché à » Tahiti, dans la classe des arachnides, le *scorpion,* qui doit pour- » tant y exister très-probablement. »

(1) *De l'état actuel de Tahiti. Revue Coloniale* 1856, décembre, p. 649.

Digitized by Google

Il existe, en effet, des scorpions à Tahiti et ils y sont même très-répandus dans les vallées. Il suffit parfois de retourner une pierre un peu large pour en faire fuir plusieurs. Ils paraissent rechercher surtout les vieux troncs de cocotiers et les vieilles toitures de *pandanus* des cases abandonnées. Les naturels ne les redoutent nullement et n'hésitent jamais à les prendre à la main.

Le cent-pieds (*scolopendra morsitans*) et le scorpion sont les seuls animaux à craindre dans les bois. Mais ceux-ci recèlent des hôtes fort incommodes dans le cochon sauvage, les moustiques et les guêpes. Ces dernières, d'importation récente, commencent à se multiplier d'une manière vraiment inquiétante pour l'avenir. Il est aujourd'hui tels endroits des montagnes où les naturels allaient d'habitude couper des régimes de *fêis*, qui ne sont plus abordables par suite de l'énorme quantité de guêpes qui se sont cantonnées à ces hauteurs. Enfin, les rats et les souris dévorent de grandes quantités de fruits et empêchent ainsi les arbres de se propager de graine.

CRUSTACÉS. — GENRE BIRGUS.

Le genre Birgus de *Leach* n'a été signalé, jusqu'à présent, que dans les mers de l'Asie seulement. Or, il existe aussi dans l'Océanie et se montre même très-commun à *Anaa* (île de la Chaîne), archipel des Paumotu, où il est fort recherché des indigènes qui sont très-friands de sa chair.

Les dimensions ordinaires du *Birgus latro* (Birgue voleur) sont considérables en Océanie. Une particularité de mœurs de ce crustacé, c'est qu'il grimpe à la cîme des cocotiers pour en détacher les jeunes régimes. Ces fruits verts une fois tombés, il redescend sur la plage, les brise et en dévore l'amande. Ce fait lui a valu des Tahitiens, généralement bons observateurs, le nom d'*Ua-vahi-haari* (crabe qui brise les cocos). — Il porte le nom d'*Aveu (Avéou)* dans les îles Paumotu.

Digitized by Google

L'un de ces birgues a vécu sous nos yeux pendant plusieurs jours. Une fois, à notre grande surprise, nous le trouvâmes paisiblement juché sur le haut d'une porte de cabinet qui était restée ouverte. Nous le descendîmes de son perchoir improvisé et nous le mîmes à terre; mais il ne fut pas plutôt libre, qu'il y grimpa de nouveau avec une agilité surprenante. S'il nous arrivait de l'exciter avec une canne, une baguette, il se redressait d'un air colère. Un jour il parvint à saisir l'extrémité de la baguette avec laquelle nous l'agaçions, il la brisa entre ses larges pinces ou ciseaux, puis il se précipita sur nous, décidé, il paraît, à nous faire un mauvais parti.

Lorsque cet animal mourut, nous eûmes l'idée de le conserver dans l'alcool, mais il nous fallut y renoncer en raison de la grande quantité d'huile et de graisse qui vint souiller le véhicule. Nous fûmes obligé de l'abandonner au soleil, où, les fourmis aidant, il ne tarda pas à être transformé en squelette. Ce birgue mesurait *60 centimètres* de longueur : quand il était couché sur le dos, il ressemblait, et par sa taille et par ses dimensions, à un enfant nouveau né. Ce spécimen, adressé par nous au muséum de Paris, a dû y parvenir en septembre 1858, si nous sommes bien informé.

GENRE SQUILLA (UNICUIRASSÉS).

Le genre Squilla, de l'ordre des *Stomapodes*, est abondant à Tahiti où il existe surtout dans la presqu'île de Taiarapu, district de Toahutu. C'est un mets très-délicat, dont les chefs faisaient seuls usage autrefois; aussi les indigènes en sont-ils très-friands.

Ce crustacé est blanc, transparent, de la grosseur d'un petit homard. La griffe des pattes ravisseuses, en forme de faux, a le bord tranchant garni de dents pointues, disposées comme celles d'un peigne, et qui sont reçues dans une gaîne ou rainure du bord correspondant de la pince. Brisées, les sommités de ces pattes ressemblent à de petits peignes à moustache.

La squille porte à Tahiti le nom de *Varo*.

Digitized by Google

VIII.

POPULATION INDIGÈNE ACTUELLE DE TAHITI ET DE MOOREA.

Il est très-difficile de se faire une idée exacte du chiffre auquel pouvait s'élever autrefois la population tahitienne. Ce qui est hors de doute, c'est qu'en 1774, lors de l'arrivée de Cook à Matavai, il trouva dans la baie une flotte composée de 210 pirogues de guerre et de plusieurs embarcations destinées au transport des vivres et des blessés. Cette flotte, conduite par le chef Toouha, allait opérer une descente sur l'île Moorea (1). D'après le calcul que fit l'illustre navigateur des guerriers qui montaient ces pirogues, il évalua la population de l'île à 240,000 âmes au moins.

Dans le même voyage Forster l'estime à 120,000 âmes seulement (2).

En 1797, les premiers missionnaires anglais, après avoir fait le tour de l'île, en portent la population à 50,000 âmes; tandis que d'après le capitaine Wilson, qui commandait le *Duff*, elle n'aurait été, à cette date, que de 16,050, dont : 12,042 pour Tahiti et 4,008 pour la presqu'île (3). Ce chiffre, infiniment moins élevé que ceux qui précèdent, se rapprocherait peut-être bien plus de la vérité.

Dès 1803, Scott et Jefferson, missionnaires, ne l'estiment plus qu'à 5,000, chiffre qui doit être trop faible, si l'on en juge par celui de la population en 1818. A cette époque, elle s'élevait à 8,000 âmes (4) et nous trouvons encore ce même total en 1838, lors de la présence à Matavai des corvettes l'*Astrolabe* et la *Zélée*.

Suivant un recensement fait pendant notre séjour à Tahiti, la population était, au 1er septembre 1857, de 6,198 individus pour Tahiti, de 54 pour les îlots de Tetiaroa et de 960 pour Moorea. Voici comment sont répartis aujourd'hui (1858) ces 7,212 habitants :

(1) Cook, *Deuxième Voyage*, t. 2, p. 367, an 1778.
(2) G. Forster, *A voyage round the world*, t. 2, p. 66.
(3) Wilson, *A Missionary voyage in the ship Duff*, p. 184.
(4) Ellis, *Polynesian researches*, t. 2, p. 28.

Digitized by Google

ILES.	VIEILLARDS.		AGE MUR.		ADULTES.		ENFANTS.		DÉCÈS.	NAISSANCES.		MARIAGES
	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Garçons.	Filles.		Garçons.	Filles.	
Tahiti.....	312	269	694	570	1084	815	1128	1058	98	78	47	45
Tetiaroa.....	4	3	6	3	11	10	9	8	»	»	»	»
	316	272	700	573	1095	825	1137	1066	98	78	47	45
Moorea (Eimeo)....	51	44	94	79	194	157	158	146	13	7	12	5
TOTAUX.....	683		1,446		2,271		2,507		111	144		50

Digitized by Google

POPULATION DE TAHITI.

NOMS des DISTRICTS.	VIEILLARDS.		AGE MUR.		ADULTES.		ENFANTS.		DÉCÈS.	NAISSANCES.		MARIAGES.
	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Garçons.	Filles.		Garçons.	Filles.	
Pare	65	70	80	79	125	100	171	215	20	14	7	15
Fâaa	12	4	40	23	56	54	28	42	3	7	»	2
Punaauia	11	»	11	20	118	85	55	33	1	2	2	»
Paea	23	19	55	43	64	45	64	57	3	3	5	3
Papara	28	27	69	55	104	64	119	86	7	5	5	4
Atimaono	6	11	5	7	12	8	11	12	»	»	»	1
Papeuriri	16	18	148	128	31	27	62	88	4	4	4	2
Papeari	12	5	18	19	26	18	28	35	4	1	4	2
Toahutu	2	1	3	3	36	24	23	25	5	2	1	»
Vairao	3	3	20	12	32	24	25	24	2	1	2	1
Mataoae	6	3	13	10	19	16	25	16	1	»	»	»
A REPORTER	184	161	462	399	623	465	611	633	50	39	30	30

Digitized by Google

NOMS des DISTRICTS.	VIEILLARDS.		AGE MUR.		ADULTES.		ENFANTS.		DÉCÈS.	NAISSANCES.		MARIAGES.
	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Garçons.	Filles.		Garçons.	Filles.	
REPORT....	184	161	462	399	623	465	611	633	50	39	30	30
Teahupoo.....	9	8	15	18	70	52	49	50	6	4	2	1
Tautira.....	14	14	43	16	71	53	94	59	7	7	2	1
Pueu.....	17	16	14	19	42	27	53	45	4	1	1	2
Afaahiti.....	1	1	11	10	17	12	21	16	3	2	»	»
Hitiaa.....	32	32	43	35	77	50	86	60	5	4	1	2
Mahaena.....	1	2	7	6	32	11	26	21	7	3	4	2
Tiarei.....	20	10	28	23	38	37	55	49	5	3	1	»
Papenoo.....	9	8	9	9	46	36	54	48	4	6	2	1
Haapape.....	17	11	51	27	26	36	35	36	4	4	2	3
Arue.....	8	6	11	8	42	36	44	41	3	5	2	3
Tetiaroa (îlots).....	4	3	6	3	11	10	9	8	»	»	»	»
TOTAUX.....	316	272	700	573	1,095	825	1,137	1,066	98	78	47	45

Digitized by Google

Tetiaroa est formée de petits îlots madréporiques situés à 25 milles au large, au Nord de la pointe Vénus. Ces îlots sont réunis en un anneau au centre duquel se voit un lac fermé de tous côtés. L'île est basse et ressemble à celles des Pomotu. De nombreux cocotiers que les habitants sont chargés d'entretenir, y ont été plantés par ordre de la reine Pomaré.

POPULATION DE MOOREA.

Ainsi que nous l'avons dit, Moorea est situé à 9 milles de Tahiti, dans le N.-O., entre 151° 5' et 151° 15' de longitude et entre 17° 28' et 17° 36' de latitude. Cette île, d'une superficie totale de 13,236 hectares, offre dans son milieu un plateau susceptible de culture, bordé par des montagnes escarpées, disposées en demi-lune et sur lequel vivent de nombreux bestiaux.

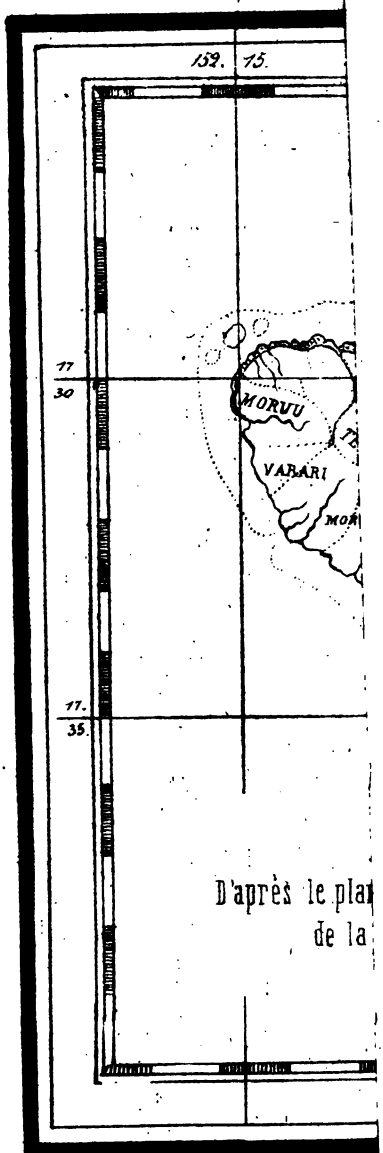
La population de Moorea est répartie de la manière suivante :

Digitized by Google

POPULATION DE MOOREA.

NOMS des DISTRICTS.	NAISSANCES.		AGE MUR.		ADULTES.		ENFANTS.		DÉCÈS.	NAISSANCES.		MARIAGES.
	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.	Garçons.	Filles.		Garçons.	Filles.	
Papeotai.....	11	8	»	»	43	40	21	26	7	»	1	1
Varari.....	6	8	4	3	4	3	5	10	2	1	1	1
Moruu.....	3	2	5	4	12	9	9	8	»	1	»	»
Haapati.....	2	2	1	1	9	11	10	7	»	»	1	1
Atimaha.....	4	3	9	6	8	9	10	11	»	»	2	»
Maatea.....	7	5	13	13	14	12	11	6	»	»	»	»
Haumi.....	3	5	10	11	21	8	15	11	»	3	1	1
Afareaitu.....	6	3	11	8	14	13	12	10	1	1	4	»
Teavaro.....	7	3	13	11	32	22	25	22	1	»	»	»
Teaharoa.....	2	5	28	22	37	30	40	35	2	1	2	1
TOTAUX....	51	44	94	79	194	157	158	146	13	7	12	5

Digitized by Google



D'après le plan
de la

Digitized by Google

Digitized by Google

Les tableaux qui précèdent prouvent que les vieillards sont en grand nombre à Tahiti, quoiqu'on ait avancé le contraire, ce dont nous sommes loin d'être surpris, car ils restent d'habitude confinés dans les cases pendant les heures les plus chaudes de la journée. Etendus sur des nattes, ils fument, dorment ou racontent quelques histoires guerrières des temps passés.

Les cases des naturels sont disséminées le long des plages ou tout à fait à l'embouchure des vallées. Parfois elles sont groupées et forment de petits villages voisins de la mer et, le plus souvent, où il est possible à une baleinière ou au moins à une pirogue de sortir du récif.

IX.

CAUSES DE LA DÉPOPULATION DE TAHITI.

Ces causes, trop multipliées, nous paraissent être :

1° Les guerres acharnées qui, de 1767 à 1797, désolèrent l'île (1);

2° La lèpre *(oovi)* dont une variété, l'éléphantiasis *(féefée)*, affecte un certain nombre de vieillards des deux sexes;

3° Les maladies de la peau *(arevareva)* produites par l'abus du *kava,* boisson qui détermine encore des désordres plus graves dans l'économie, ainsi que nous le verrons en traitant bientôt ce sujet;

4° L'ivrognerie, devenue générale depuis l'introduction des liqueurs alcooliques dans le pays;

(1) Les principaux motifs de ces guerres, qui eurent lieu dans l'intervalle du passage de Wallis (en 1767) à l'arrivée du capitaine Wilson, étaient l'accession au trône de la famille Pomaré.

Digitized by Google

5° Une débauche effrénée au sein de laquelle va s'étiolant de plus en plus la génération actuelle;

6° La syphilis, à la suite de laquelle sont venus et la scrofule et le rachitisme.

A ces causes, déjà si puissantes, se joignent une foi aveugle à des traditions erronées et un emploi déplorable des remèdes indigènes que les *Tautes* ou *Tefaaora* (guérisseurs) appliquent sans aucun discernement, car le Tahitien reste fidèle aux pratiques routinières en dépit des conseils que la science peut lui donner aujourd'hui.

Une épidémie de rougeole sévit à Tahiti en 1854. Malgré les recommandations des médecins de la marine, l'on voyait alors les indigènes atteints par la maladie et le corps couvert de taches caractéristiques, se baigner dans les rivières ou dans les ruisseaux dont l'eau courante est toujours fraîche. Aussi, à la fin de l'épidémie, comptait-on 800 morts dans la population indigène, tandis que toutes les personnes qui avaient été traitées à l'hôpital en étaient sorties complètement guéries. La milice tahitienne, qui se composait alors de 60 hommes, ne fut pas épargnée. Mais ces soldats, obligés de se faire traiter à l'hôpital de la marine, furent tous sauvés.

Les épidémies qui ont le plus contribué à la dépopulation de ces îles, se manifestaient le plus souvent, au dire des vieillards, sous la forme dyssenterique *(ohuretoo)* (1).

Nous citerons encore comme très-insalubre la disposition des cases qui souvent s'élèvent près des marais, aux environs des champs de Taro, c'est-à-dire sur des terrains bas et humides. Ces cases, de forme ovale, sont couvertes en feuilles sèches de pandanus reliées entre

---

(1) Nous n'avons pas fait figurer les sacrifices humains et l'infanticide parmi les causes premières de dépopulation que nous venons de signaler. Quoique faisant la base des cérémonies religieuses et considérés dans un cas de déclaration de guerre comme le moyen le plus efficace de toucher les dieux et de s'assurer la victoire, les sacrifices humains, restreints dans ces termes, n'ont pas dû avoir une très-grande influence. Il ne nous semble pas en être ainsi de l'infanticide. — Cette pratique coupable était commune et de deux sortes : tantôt commise par des jeunes filles à peine nubiles, qui ne se souciaient pas de subir sitôt les ennuis de la maternité; tantôt ordonnée par les statuts de la *Société des Ariois*.

Digitized by Google

elles au moyen d'une petite tige d'*Aheo* (graminée commune dans l'île). Cette toiture repose sur des poteaux en bois d'*Uru* (arbre à pain); le pourtour de l'habitation se compose de branches de *Burau* décortiquées (Hibiscus Tiliaceus), fichées en terres, liées et espacées comme le sont les barreaux d'une cage.

Le sol n'est jonché que d'un peu d'herbe sèche, *Moû (Cyperus cinctus)*; c'est là dessus que, pour se livrer au sommeil, l'indigène étend une natte où il se jette, enveloppé d'un simple drap de coton ou quelquefois d'une grande pièce de *Tapa* (étoffe fabriquée avec des écorces d'arbres). Cette étoffe, qui rappelle nos feuilles de gros papier, est presque imperméable à l'air et aux produits de la transpiration; aussi est-elle très-chaude malgré sa légèreté. Il en résulte qu'une sueur abondante ne tarde pas à inonder le corps du dormeur, qui, pour se soustraire à ce malaise, rejette loin de lui cette étoffe et demeure tout nu durant le reste de la nuit. Réveillé aux premières lueurs du jour, saisi qu'il est par la fraîcheur de la brise qui commence alors à souffler des montagnes (le *hupe*), et qui pénètre librement dans ces cases ouvertes de tous côtés, il se voit atteint soit de rhumatismes aigus, de bronchite, de pleurésie ou d'accès d'asthme, affection commune chez les Tahitiens.

Parfois, enfin, se développent des maladies plus graves de la poitrine qui, généralement négligées, ont trop souvent une terminaison rapide et fatale.

C'est vers le mois d'août que ces affections de poitrine sont les plus fréquentes. Dans cette saison, les rosées sont très-fortes, les nuits belles et fraîches, le ciel resplendissant d'étoiles; aussi les naturels dorment-ils en plein air, sur le gazon simplement recouvert d'une natte.

Depuis ces dernières années, l'on a construit beaucoup de maisons en pierre et chaque chef de district possède aujourd'hui la sienne. On trouve aussi, dans presque toutes les cases, des lits complets et entourés d'une moustiquaire. Mais les habitants en usent rarement : ils les réservent aux Européens qui viennent leur demander une hospitalité, toujours accordée avec l'empressement le plus touchant.

Digitized by Google

X.

THÉOGONIE TAHITIENNE. — ORIGINE DE LA ROYAUTÉ ACTUELLE.

Le premier Dieu, père de tous les autres, fut *Taarou* (générateur); on ne lui rendait aucun culte.

De *Hina* (la terre) sa femme, il eut un premier fils, *Oro* (souverain du monde), le protecteur du genre humain, puis un second, *Tane* qui aimait à s'entendre donner le titre de *Mangeur d'hommes*.

Les *Maraës* de premier ordre, consacrés à *Oro*, se répandirent dans presque tout l'archipel. Ceux dédiés à *Tane*, beaucoup moins nombreux, étaient de véritables charniers où l'on abandonnait les victimes humaines, après qu'elles avaient été offertes à *Oro*, *Tane* passant pour se nourrir de cadavres.

Parmi les demi-dieux, le plus célèbre est *Haui* ou *Mawi* qui accomplit des travaux gigantesques. Ainsi, il pêcha à la ligne plusieurs îles de l'Océan-Pacifique : les îles Gambier, les îles Marquises, etc., entre autres; et, nouveau Josué, il contraignit le soleil à s'arrêter sur Tahiti, l'ayant saisi par l'un de ses rayons et attaché à un arbre au moment où il apparaissait à l'horizon.

Le dieu *Raa* (soleil), honoré à Borabora, eut pour fils *Uruu Matamata*, lequel engendra *Heahi*, demi-dieu qui transportait les montagnes et voltigeait d'une cîme à l'autre.

Heahi engendra *Hiro* qui fut ausssi fort que son père. Sa spécialité était de protéger les voleurs; aussi portait-on tous les objets volés dans les maraës qui lui étaient dédiés. Le premier maraë de ce culte fut établi au sud de Huahine.

Digitized by Google

C'est *Hiro* qui, le premier, prit le titre d'*Arii* (roi). Il fonda le maraë d'*Opoa* dans l'île Raiatea, et c'est ce maraë, consacré à *Oro*, qui a servi de type à tous les autres.

Hiro eut deux fils : *Hanêti* et *Ohatatama*. *Hanêti*, l'aîné, lui succéda à Raiatea et ceignit le *Maro-Ura*, ceinture rouge, (espèce de suspensoir), dont il fit l'insigne de la royauté.

Ohatatama, voulant secouer le joug de son frère, fonda le maraë de *Vaiotaa* à *Faanui*, île de la Grande-Vallée, (*Borabora* des modernes), et pour montrer qu'il était roi aussi et indépendant de la dynastie d'*Hanêti*, il institua le *Maro-Tea* (ceinture blanche).

Cette dynastie blanche eut des ennemis puissants, et quoiqu'elle ne possédât qu'une faible partie de l'île Huahine, elle lutta souvent avec avantage pendant plusieurs générations avec la dynastie rouge. Accablée enfin par le nombre, elle finit par succomber. Son dernier représentant, *Terii-Marotea*, ne laissa qu'une fille, *Tetua-Nui*, grande princesse de Borabora, qui épousa l'un des vainqueurs, et dont le *Tefaaroa* (guérisseur ou médecin) actuel de l'île est le descendant direct. Le maro blanc fut dès-lors aboli comme symbole de la royauté et personne n'osa le relever. La dynastie rouge s'en saisit et en fit le signe distinctif du *Tahua* (grand sacrificateur, grand prêtre des idoles).

Un guerrier des Iles sous le vent, appelé *Ui*, vint conquérir Tahiti et en prendre possession.

Quatorze générations au moins s'écoulèrent entre *Hanêti* et *Fare-Rohi*, l'arrière grand-père de Tamatoa Ier.

Son fils, Tamatoa II, eut deux sœurs : *Teremoemoe* et *Teihotu*, *Teavea*.

Teremoemoe est la mère de la reine Pomaré, qui avait pour frères : Pomaré III auquel elle succéda, et *Temaiti*.

Teavea est la mère d'*Arii-Faaite*, mari de *Pomare-Vahine*.

Tamatoa II avait une fille, *Terii-Taria*, vieille reine de Huahine qui, restée sans postérité, a été détrônée il n'y a pas encore longtemps pour faire place à un de ses neveux.

Digitized by Google

La reine actuelle de Tahiti, *Pomare-Vahine*, est née en 1813. Elle épousa *Tapoa* (en 1822), petit-fils de *Fenua-Peho*, conquérant célèbre qui avait jadis soumis trois îles. Ce premier mari de Pomaré, à la suite d'une bataille qu'il perdit à *Tahaa* contre *Tamatoa II*, se vit dépouillé de tous ses biens. De retour à Tahiti après ce revers de fortune, il fut répudié par la reine dont il n'avait pas eu d'enfant et contraint de regagner les Iles sous le vent; il règne aujourd'hui à Borabora et à Tahaa.

Pomaré se remaria plus tard à *Arii-Faaite*, dont nous venons de parler, un des plus beaux hommes de l'archipel. De cette union naquirent :

1° *Arii-Aue,* mort à l'âge de 18 ans (13 mai 1855), phthisique et ruiné par les excès. Ce prince était intelligent, d'un caractère doux et parlait un peu français;

2° *Terii-Taria*, qui, depuis la mort de son frère aîné, porte le nom d'*Arii-Aue;* c'est l'héritier du trône. Il est né en 1839 et vient d'épouser la fille du roi de Huahine, jeune personne élevée à l'Européenne par feu M. Orsmond, missionnaire; elle parle très-bien anglais;

3° *Terii-Maevarua*, âgée de 19 ans. Cette princesse habite Borabora avec *Tapoa* le premier mari de sa mère;

4° *Tamatoa*, âgé de 17 ans, adopté par le vieux roi de Raiatea. Il lui avait succédé en 1857, bien que son père adoptif eût laissé plusieurs enfants. Mais, ceux-ci, nés d'une mère de caste inférieure, se trouvèrent par le fait de l'adoption du fils de Pomaré, déchus de tous leurs droits (1).

Lors de son avènement, les colons Américains de Raiatea ayant fomenté des troubles au sein de la population, prirent parti contre *Tamatoa* et parvinrent à lui faire retirer le pouvoir. Leur but véritable était que l'île se mit sous le protectorat de l'Union et ils furent

(1) C'est en conformité avec cette coutume que l'aïeul des Pomaré hérita des vastes possessions et du nom de *Terii-Rere* sans que les descendants d'*Amo*, chef de *Papara*, songeassent seulement à les lui contester.

Digitized by Google

au moment de réussir. Déjà l'on s'apprêtait à amener le pavillon de Raiatea quand, par l'extrême précipitation qu'on mettait à exécuter cette manœuvre, la drisse vint à casser tout à coup. Grâce à ce bizarre incident et à la superstition des indigènes, le pavillon resta déployé au sommet du mât et la déclaration du protectorat américain dut être ajournée. *Tamatoa* ne put ressaisir le pouvoir et revint à Tahiti au mois de mai 1858. Depuis cette époque les indigènes, divisés en deux camps, se font constamment la guerre. Le gouvernement du protectorat ne peut que donner asile aux victimes des dissensions des Iles sous le vent, sans acception de parti et sans prendre fait et cause pour aucun, et, afin de diminuer l'étendue du mal que cause cette guerre civile, il a interdit à tout indigène des Etats du protectorat de se rendre à Raiatea jusqu'à l'entière pacification de cette île. Il a décrété, de plus, que toute personne se rendant à Raiatea, qui sera trouvée ayant en sa possession des armes ou des munitions, sera passible d'une amende dont la moitié sera au profit du capteur. (2 janvier 1859).

La reine Pomaré ayant déclaré *que les Iles sous le vent ne faisaient en aucune façon partie des Etats placés sous sa souveraineté*, il est intervenu entre la France et l'Angleterre un traité où l'*indépendance absolue* de ces Iles est reconnue. Ce traité lie les deux puissances de telle sorte que l'une d'elles ne saurait entrer en action sans le concours de l'autre. La position est donc bien nette (1).

5° *Terii Tapunui*, 13 ans, grand chef de Moorea;

6° *Tuavira* (Joinville), 11 ans. Cet enfant parle un peu français. Désireux de lui donner nos goûts et nos habitudes, M. le gouverneur Du Bouzet l'avait emmené avec lui à la Nouvelle-Calédonie. Avant notre départ, nous avons vu cet enfant enchanté de son voyage; c'était à qui lui ferait fête parmi les indigènes. Tous les soirs, établis en grand nombre sous la galerie de la maison royale, ils célébraient par des chants l'heureux retour du jeune prince.

---

(1) Voir le *Messager de Tahiti* du 26 septembre 1858.

Digitized by Google

XI.

ARRIVÉE AU POUVOIR DE LA FAMILLE POMARÉ.

Les premiers documents que nous possédions sur la forme du gouvernement à Tahiti sont dus au capitaine Cook. Venu après Wallis et Bougainville, il relâcha plusieurs fois dans cette île (1769, 1773, 1774, 1777), et trouva le pouvoir aux mains de trois chefs absolus, dont deux, se liguant par la suite, envahirent le district de Papara (*Terii-Rere*), domaine héréditaire de la famille royale actuelle, et s'emparèrent du *Maroura*. Le plus puissant des coalisés fit proclamer roi, *Otuu,* son neveu, en se réservant la régence (1770).

Otuu, qui s'appelait encore *Tina*, *Vairatoa*, étant allé une *nuit* en expédition dans les montagnes, contracta une bronchite très-forte dont il lui resta une *toux* opiniâtre. Pour caractériser et conserver le souvenir de cette *nuit,* ses courtisans l'appelèrent *Po-Mare, nuit* de la *Toux*. Ce mot plût au chef qui se l'appropria et prit dès-lors le nom de *Pomare*. Peut-être le fit-il aussi en opposition au nom de l'un de ses anciens adversaires, le fils d'*Amo*, chef de Papara, qui s'appelait *Te-Mare, la Toux*.

Selon M. de Bovis, le nom royal des Pomarê était au début de leur puissance :

Te tuu nui eaae i te Atua,

Qu'il traduit en latin par :

Qui stat ingens nitens ad Deum.

La loi voulant que le roi abdiquât dès qu'il lui naissait un fils, *Otuu*, devenu régent, donna le nom de Pomaré II à son héritier : ce nom s'est perpétué jusqu'au règne actuel.

Les premiers ministres anglicans arrivèrent à Tahiti pendant le cours du troisième voyage de Cook; mais, au bout d'un an, n'ayant

Digitized by Google

obtenu aucun succès, ils s'en retournèrent au Callao (Pérou). En 1797, le *Duff*, commandé par Wilson, en apporta de nouveaux, accompagnés cette fois de femmes et d'enfants; ils surent se concilier *Otuu* et son fils qui, ayant embrassé le christianisme, se firent leurs protecteurs.

Pomaré eut à soutenir plusieurs guerres contre les adorateurs d'*Oro* et fut obligé, à la suite de l'une d'elles, de se retirer à Huahine, où il resta jusqu'en 1813. De retour à Tahiti, il essuya une nouvelle défaite et dut s'enfuir de nouveau pour se soustraire au fanatisme religieux de son peuple (1814). Enfin, une victoire décisive, qu'il ne dut qu'à la participation des Anglais et à l'intervention de leurs missionnaires qui ne cessaient d'employer tous les moyens possibles pour assurer leur position dans l'île, lui rendit définitivement le pouvoir (1815).

Profitant de leur triomphe, les missionnaires obtinrent de Pomaré II qu'il brulât les idoles d'*Oro*, celles des autres dieux et des *Tiis* (dieux thermes), et bientôt on vit s'élever des temples dans les districts où s'élevaient naguère encore des *Maraës*; Tahiti devint une île chrétienne bien plus par politique, par intérêt et par crainte, que par conviction.

Pomaré II passe pour avoir été très religieux. On lui doit en grande partie la traduction de la Bible en langue tahitienne. Mais il s'adonna aux liqueurs fortes, introduites depuis peu, devint ivrogne et mourut d'hydropisie dans un âge avancé (en 1821).

Son fils, proclamé sous le titre de Pomaré III, étant encore enfant, la régence fut confiée à la tante du jeune souverain. Cette princesse, douée d'un caractère énergique, s'opposa souvent aux empiétements des missionnaires qui voulaient établir un gouvernement théocratique ; mais ne pouvant arriver à leur but, ceux-ci l'excommunièrent et lui retirèrent le pouvoir : le roi entrait dans sa septième année (1814).

Une mort prématurée vint arracher Pomaré III à la domination absolue de ses rusés conseillers (en 1827), et le trône échut à *Aïmata*,

Digitized by Google

sa sœur, alors âgée de quatorze ans, c'est-à-dire à *Pomare-Vahine* (vahine, *femme*) la reine actuelle.

Nous n'avons pas à rappeler les évènements politiques survenus à Tahiti depuis ce temps. Tout le monde sait qu'ils eurent pour cause l'arrivée inopportune dans cette île des PP. Laval et Carret, missionnaires français, antérieurement établis aux îles Gambier.

Forcée d'intervenir, la France eut plusieurs combats meurtriers à soutenir contre les Tahitiens : ceux de Mahaena, de Punaauia, de Punaruu, de Fàaa, de Fautahua (1846), et le pavillon français, tranformé plus tard en pavillon du protectorat, flotta définitivement sur l'île.

XII.

PAPÉITI.

Papeete ou Papéïti, dont la population actuelle s'élève à 2,000 âmes environ, Européens compris, emprunte son nom à un petit cours d'eau qui, longeant la maison de la reine, va se perdre à la mer (*pape*, eau; *iti*, petite). C'est la ville principale de l'île, celle qu'habitent la reine Pomaré et le gouverneur des établissements français de l'Océanie. Elle est assise au fond d'une baie semi-circulaire, à 10 milles dans l'O. de la pointe Vénus.

A l'Est se voit la pointe Fare-Ute. On y a construit une cale de halage sur laquelle des navires de 300 tonneaux peuvent aisément remonter et subir les réparations que nécessite leur état. A côté, et dans une même enceinte, se trouvent un vaste parc à charbon et le dépôt des bois de construction des navires.

Vers le centre de la ville est situé le débarcadère, et non loin s'élève un élégant édifice dans lequel sont réunis les magasins des vivres de la marine et la manutention.

Digitized by Google

Viennent ensuite : le magasin général, la direction du Génie, celle de l'Artillerie avec son parc à boulets ; puis la Bibliothèque, le Tribunal, la belle caserne de l'infanterie et de l'artillerie de marine. L'hôpital (*fare-mai*, maison du mal), est entouré d'un fort joli jardin. Il comprend une succursale destinée aux femmes indigènes victimes de leur trop grande facilité de relations avec les étrangers.

Le palais du gouverneur est voisin de celui de la reine, et n'en est séparé que par une palissade.

On voit, à droite de l'enclos où ils s'élèvent, un vaste bâtiment carré, d'un style oriental et surmonté d'un dôme ; c'est la *Fare-Aporaa* (maison des grandes paroles). Dans cette enceinte, encore inachevée, se tiendront prochainement les séances de l'Assemblée législative et se discuteront les lois du pays. L'ouverture de ce parlement tahitien se fait avec solennité : la Reine, accompagnée du Gouverneur et suivie d'un nombreux cortége, s'y rend entre deux cordons de troupes formés par la garnison en armes. L'arrivée des autorités à l'assemblée est annoncée par une salve de 21 coups de canon.

La Reine, vêtue à l'Européenne, prend place sur une estrade, ayant le gouverneur à sa droite et son époux, *Arii-Faaite,* à sa gauche. Celui-ci, organe de *Pomare-Vahine,* fait connaître par la lecture d'un manifeste les principaux points sur lesquels le gouvernement appelle l'attention des députés venus de Moorea, de Tubuai, des îles Pomotu, etc., etc. Le Gouverneur prend ensuite la parole et présente le résumé des progrès réalisés dans la colonie depuis la dernière session. Chaque représentant, les chefs et les cheffesses des îles viennent ensuite prêter serment de fidélité à la reine et à l'autorité française.

La session dure un mois environ chaque année. Les séances sont pleines d'intérêt et l'on y entend des orateurs indigènes d'un talent remarquable, et qui du reste possèdent dans le pays une grande réputation.

Les habitations et les maisons européennes sont en partie rangées sur le bord de la plage, d'autres forment de longues rues tirées au cordeau, dont les espaces inoccupés sont marqués soit par des palis-

Digitized by Google

sades, soit par des haies vives. Un marché couvert est abondamment pourvu chaque matin de poisson frais et de provisions de toutes sortes. Les marchands indigènes, venus des districts éloignés, campent la nuit sous ses longs hangards, jusqu'à ce qu'ils aient vendu leurs denrées.

Dans le Sud de la baie se trouvent : la caserne de la gendarmerie, le Temple protestant, *Fare-Pure*, (maison de la prière), la Prison, *Fare-Auri,* (maison de fer), un vaste jardin potager cultivé par la garnison; enfin, une batterie construite par l'équipage de la frégate l'*Uranie,* fait face à la coupure du récif par où l'on pénètre dans la rade et pourrait au besoin en défendre l'approche.

Toutes les maisons de Papéïti sont situées au milieu d'arbres toujours verts, tels que des arbres à pain, des orangers, des cocotiers et forment un délicieux paysage qui dilate le cœur et réjouit les yeux du marin fatigué de courir les mers.

XIII.

ÉTAT MORAL ACTUEL DE LA POPULATION INDIGÈNE.

La race tahitienne est toujours belle malgré les excès auxquels elle s'adonne depuis la fatale introduction dans l'île des liqueurs alcooliques, du vin et de la bière.

Les hommes, d'une taille élevée, sont bien pris et parfaitement proportionnés. Doués d'une physionomie ouverte, ils sont bons, intelligents, affectueux et hospitaliers.

Les ressources alimentaires de Tahiti pouvaient à peine suffire autrefois à sa nombreuse population, aussi les habitants étaient-ils plus industrieux et plus laborieux que de nos jours. Aujourd'hui le pays

Digitized by Google

regorge de productions de toutes sortes, venues spontanément; il s'ensuit que les indigènes n'éprouvant pas le besoin de cultiver la terre, s'affranchissent de tout travail suivi et ne s'astreignent qu'aux façons très sommaires exigées par les plantations de *Taro* et de *Patate douce.*

La construction de leurs pirogues et de leurs cases, la pêche à la ligne, au filet ou à la lance, voilà, à bien dire, toutes leurs occupations.

A Tahiti, comme dans la baie de Naples, la pêche a souvent lieu la nuit, aux flambeaux. Les pirogues se disséminent alors sur les eaux calmes et unies des baies où on les prendrait pour autant de feux follets. Elles s'éclairent à l'aide de roseaux secs (*Acho*) réunis en faisceaux que l'on nomme *Rama* (lumière).

Tous les samedis, les indigènes vont dans les montagnes couper des régimes de fêis, bananier sauvage. Ils en rapportent de grandes quantités à la fois et assurent ainsi l'approvisionnement de la famille pour toute la semaine. L'agilité qu'ils déploient dans ces excursions est vraiment suprenante; ils marchent toujours à pas précipités, gravissant les montagnes, franchissant les ravins, passant les torrents ou courant dans les vallées, munis d'une branche de *Burau*, au milieu de laquelle est suspendu leur précieux butin. Dans leur allégresse, ils poussent de temps en temps des cris joyeux que les échos portent au loin. Ces cris, bien connus des indigènes, vont ainsi se répétant de colline en colline et de vallée en vallée par tous ceux auxquels ils parviennent.

Quand le Tahitien n'est pas requis par le chef de son district pour travailler à l'entretien de la route, il reste chez lui pendant la grande chaleur du jour. Il ne conserve alors d'autre vêtement qu'un simple morceau de cotonnade de couleur (*pareu*). Accroupi sur ses talons, il cause ou fume avec les autres habitants de la case, s'il ne fait la sieste.

Le dimanche, tous sont vêtus à l'européenne. Les hommes portent alors et la redingote et le pantalon de drap noir. Des souliers vernis,

Digitized by Google

la cravate de soie noire et le chapeau de Panama complètent leur costume. Beaucoup sont vêtus d'une redingote, d'un *pareu* seulement et marchent pieds nus.

L'amour de la toilette et du luxe, la recherche de ce que nos voisins d'outre-Manche appellent le *comfort*, se sont rapidement développés chez ces peuples. Ainsi aujourd'hui, la maison en pierre est devenue pour eux une véritable passion. Chaque chef de district possède la sienne, heureux qu'il est de pouvoir l'offrir aux Européens qui lui rendent visite ou viennent lui demander l'hospitalité.

Des troncs de cocotier jetés en travers des nombreux cours d'eau qui sillonnent la route, servaient naguère à passer d'une rive à l'autre rive. A ces ponts tout primitifs ont succédé des ponts en pierre très-bien exécutés par les indigènes, d'après les indications et sous la direction des ingénieurs européens. Le pont de Papara, l'un des plus remarquables jusqu'à présent, a reçu le nom de pont *Tati*, en l'honneur de l'ancien chef de ce district; il est orné du buste de ce chef et de celui d'*Arii-Taimai*, sa petite-fille, la cheffesse actuelle. Lors de notre départ (16 mai 1858), les indigènes du district de Punaaiua élevaient sur la rivière de Punaruu un pont de très-grandes dimensions qui doit avoir six arches et 160 mètres de longeur; il sera le plus important de l'île.

Quoiqu'on en ait dit, le Tahitien offre des aptitudes réelles au travail, et chaque fois qu'il sera bien conseillé et convenablement encouragé, il ne regardera pas à sa peine. Ce qui le prouve encore, ce sont les plantations de canne à sucre que beaucoup d'entre eux viennent d'entreprendre, et qui, tout récemment, leur ont valu de grands bénéfices. Ce sont aussi des plantations de coton dont le produit, classé dans les qualités supérieures sur le marché de Londres, a trouvé placement à Papéïti, à des prix largement rémunérateurs. Le progrès des Tahitiens en industrie et en agriculture ne saurait donc être nié. Malheureusement, à Tahiti comme partout ailleurs, l'on rencontre des gens qui, mus par le désir égoïste de l'accaparement et du monopole, ne négligent rien pour paralyser les heureu-

Digitized by Google

ses dispositions des indigènes. Dans leur cupidité, ils s'imaginent que le gouvernement du protectorat, fatigué de voir cette colonie demeurer improductive malgré les sacrifices d'argent qu'il a faits jusqu'à ce jour, finira par l'abandonner, et ils se tiennent tout prêts à l'exploiter à leur profit... Mais, qu'on le sache bien, Tahiti est un pays admirable et fécond en ressources; c'est donc pour nous un devoir de signaler ici des manœuvres qu'il n'est pas besoin de qualifier.

Le Tahitien a l'esprit observateur; il est curieux, de sa nature, et surtout grand questionneur et chercheur de nouvelles. Les enfants, doués d'une intelligence vive, apprennent aisément; aussi l'instruction se répand-elle dans l'île, et la jeune génération sait aujourd'hui lire, écrire, compter et possède des notions de géographie assez étendues.

Le dimanche, on les voit, une Bible sous le bras, se rendre en foule au temple; tandis qu'un missionnaire indigène leur explique et leur commente quelques pages du livre sacré, presque tous prennent des notes au crayon, et ces notes, au retour du temple, servent de texte à la conversation.

Le chef de famille lit tout haut, chaque jour, vers neuf heures, le repas du soir terminé, un passage de l'Ancien-Testament, puis récite, d'une voix mesurée et d'un ton pénétré, une prière dans laquelle il est toujours fait mémoire des parents, des amis, de la Reine, de l'Empereur des Français et du Gouverneur, son représentant. Pendant cette prière, les assistants se tiennent prosternés, et nous ne saurions dire avec quel recueillement et quelle sincérité touchante s'accomplit ce pieux devoir.

Après la prière, hommes, femmes et enfants, assis en cercle autour d'une lampe dont une moitié de coco fait tous les frais, entonnent des hymnes, dont le chant, exécuté en chœur, se prolonge parfois assez avant dans la nuit. Pendant cette sorte de recréation, l'un des membres de la réunion prépare une cigarette avec un peu de tabac, qu'il dessèche, au moment même, à la flamme de la lampe et qu'il roule ensuite dans une feuille préparée de Pandanus (*fara*). Il

Digitized by Google

en tire deux ou trois bouffées de fumée qu'il rend lentement par les narines, puis il passe la cigarette à son voisin qui, après en avoir fait autant, la transmet à son tour, et elle va ainsi de main en main, de bouche en bouche, jusqu'à ce qu'elle soit complètement épuisée.

Cependant les rangs s'éclaircissent, chacun ayant successivement gagné sa couche selon que le besoin de repos s'est fait sentir; les chants diminuent peu à peu et finissent par cesser. Rien, si ce n'est peut-être la respiration de quelque dormeur, ne trouble plus le silence de la case où la lampe continue de brûler en projetant autour d'elle sa lueur douteuse, destinée, dans les idées des indigènes crédules, à les préserver des maléfices des *Tupapau* (esprits ou revenants) qui d'ordinaire rôdent la nuit autour des cases. Ces idées superstitieuses rendent le Tahitien d'une poltronnerie puérile : aussi le voit-on rarement s'éloigner seul de chez lui au milieu des ténèbres.

XIV.

FÊTES DE FAMILLE ET DE DISTRICTS.

L'achèvement d'une maison, d'un temple, d'un pont; la célébration d'un mariage, etc., sont pour le Tahitien des occasions de fête. Ces fêtes, dont un grand dîner, *Amu-Raa-Maa*, forme la partie principale, s'accompagnent de jeux et de danses, *Upa-Upa,* qui ont habituellement lieu dans l'enclos où s'élève la maison du chef de district qui reçoit. Les préparatifs de ces repas d'apparat se font longtemps à l'avance et chaque famille y contribue dans la limite de ses moyens : qui apporte des cochons, qui des poules, qui des fruits de l'arbre à pain, qui des régimes de fêis. Les plus robustes se char-

Digitized by Google

gent de préparer le four (*E Umu*), de la cuisson des mets et des travaux les plus rudes, tandis que les femmes dressent et ornent les tables, disposent la vaisselle et veillent à tout ce qui regarde l'ordonnance du service.

Le 7 janvier 1858, nous assistâmes à une de ces fêtes de famille, à Haapape. Le chef de ce district qui, pour ses services distingués lors de notre dernier fait d'armes, à la prise de Fautahua (1846), avait reçu la croix de la Légion-d'Honneur, *Tariirii*, mariait l'une de ses filles, *Matautau*, à *Tita*, fils de *Pohueteu*, ex-chef de *Punaauia*.

Dès la veille de la fête, le gouverneur par intérim et tous les officiers français de la colonie se rendirent à la pointe Vénus, à l'invitation de *Tariirii*, et chacun s'installa comme il put dans la belle et vaste maison du chef ainsi que dans les cases indigènes des environs. Pour moi, parti de Papéïti vers cinq heures et demie du soir, la nuit me suprit en route, mais quand j'avais déjà franchi le morne escarpé de Taharaa. Un orage, qui depuis longtemps menaçait, vint à éclater avec fureur et la pluie se prit à tomber à torrents. Mon cheval, que j'excitais de l'éperon et de la voix, n'avançait qu'à grand'peine, ayant à lutter contre la violence de l'averse et à vaincre la terreur que lui causaient et les éclats du tonnerre et la lueur éblouissante des éclairs, qui redoublait encore l'obscurité profonde où nous étions plongés. Après plus de vingt minutes de course folle sous cette pluie diluviale, mon cheval, abandonné à son seul instinct, m'emporta vers le sentier de Haapape. Comme je ne pouvais guère apercevoir au-delà de la tête du pauvre animal, c'est à la lueur d'un éclair que je reconnus le sentier et que j'appréciai aussi la distance que j'avais encore à parcourir pour atteindre le but.

Enfin, j'arrivai chez *Tariirii*. Aussitôt un indigène de s'emparer de mon cheval et de me conduire à la case occupée par la cheffesse de Punaauia, *Aï-Fenua*, tante du futur et jeune époux. Là, ce fut à qui m'offrirait des vêtements de rechange; on m'improvisa un cabinet de toilette au moyen de rideaux, et, quelques instants après, je reparaissais vêtu d'une chemise sèche et d'un *pareu*, c'est-à-dire, en

Digitized by Google

costume indigène. La pluie ayant cessé, j'allai dans cet accoutrement, faire ma visite à *Tariirii*. A ma grande surprise, je le trouvai déjà entouré de plusieurs officiers porteurs du même accoutrement que le mien et tout aussi peu chaussés que je l'étais moi-même. Cette coïncidence, toute en faveur du pittoresque et de la couleur locale, me mit à l'aise et me permit de prendre gaîment le thé avec toute la famille.

Revenu à la case qui m'était destinée et où des nattes, disposées sur l'endroit le plus moelleux du sol jonché d'herbes sèches, devaient composer ma couche, je m'y trouvai en compagnie d'une soixantaine de naturels des deux sexes. Ils s'empressèrent avec cordialité autour de moi, et après m'avoir souhaité la bienvenue, *Pohueica* fit la prière et me demanda si le chant des hymnes ne troublerait pas mon sommeil. Je suppliai ces braves gens de ne rien changer pour moi à leurs habitudes, et m'étendant sur les nattes qui m'avaient été préparées, je ne tardai pas à m'endormir au bruit de la mélopée des cantiques anglicans.

Le lendemain, vêtus de leurs uniformes, les officiers se groupèrent autour du gouverneur, et, chacun de nous ayant offert le bras à une cheffesse, nous fîmes cortège aux futurs époux en les accompagnant au temple. Trois missionnaires indigènes, les plus en renom de l'île, firent une touchante allocution à *Tita* et à *Mataulau* qui, après les formalités prescrites par la loi française, furent déclarés unis en légitime mariage.

Un temps magnifique ne cessa de favoriser cette journée. Le repas eut lieu à deux heures, dans l'enclos du chef *Tariirii*. Une espèce de plafond en feuilles de cocotier tressées, projetait sur les convives une ombre agréable et une douce lumière ; ses nombreux supports, entourés d'étoffes et garnis de feuillage, ajoutaient au pittoresque de la disposition et du décor des tables. Des tentures faites avec des pièces d'indienne de nuances variées et réunies avec goût, *(Tifeifei)*, formaient des carrés, des losanges, des étoiles, etc., etc., dans tout le pourtour de l'enclos. Je remarquai une pièce de cotonnade

Digitized by Google

blanche aux angles de laquelle se déployaient les aigles de Prusse et de Russie et dont le centre était occupé par l'aigle impériale de France encadrée d'un ornement gracieux.

Une table dressée à part devant la maison du chef, était servie à l'Européenne et couverte de mets et de vins de toute sorte. C'est là que prirent place avec les jeunes époux et leurs parents, le gouverneur et son état-major. Les indigènes, au nombre de cinq cents environ, s'assirent aux autres tables, disposées perpendiculairement à la précédente et ornées avec beaucoup de goût. Les produits variés de la cuisine nationale s'y étalaient à profusion et, comme boisson, un coco vert, dépouillé de son enveloppe fibreuse, se voyait devant chaque convive. Toutefois le vin et la bière ne firent pas défaut. Les indigènes pouvaient au reste d'autant mieux s'en procurer que des industriels, accourus de Papéïti, s'étaient établis à l'extérieur de l'enclos du chef, ce qui donnait à cette fête la physionomie de nos assemblées Normandes ou de nos pardons de Bretagne. Le repas, auquel présida la plus cordiale et la plus franche gaîté, ne dura guère moins de trois heures.

La nuit venue, les danses commencèrent et bientôt, au bruit de la *Upa-Upa*, danse d'un merveilleux entrain, l'on vit accourir tous les gens du village. La tête ceinte de délicieuses couronnes de *Pia* ou de feuillages odorants, les jeunes filles y déployèrent toutes leurs grâces et leur agilité. C'étaient des mouvements de bras et de hanches, dont nous ne saurions donner une juste idée. Tout leur corps vibrait comme dans un paroxysme de volupté ; tout en elles exprimait l'ivresse des sens et l'on eût dit de véritables bacchantes. Si l'une d'elles, réalisant des prodiges de souplesse et de légèreté, l'emportait sur la danseuse qui l'avait précédée, elle était saluée par les acclamations joyeuses et les applaudissemens frénétiques de la foule. Ces *Upa-Upa* s'exécutaient au son de petits chalumeaux en roseau. Des artistes indigènes tiraient de ces instruments primitifs quelques notes sur un mode très-vif, tout-à-fait caractéristique et propre à ces danses *(Oris)*. Une voix seule entonnait un chant

Digitized by Google

(Péhé) aux paroles nazillardes, bientôt les assistants s'y associaient avec passion, prononçant des mots rhythmés et saccadés, frappant en cadence dans leurs mains, sur le sol ou sur le premier objet venu doué de quelque sonorité. Autrefois l'on y mettait plus de façons et c'était à l'aide de grands tambours *(Pehu)* que l'on dansait la *Upa-Upa* ou *Hiva*. On se servait aussi du *Vivo*, flûte dont on jouait avec le nez. Ainsi que l'a dit M. Moerenhout, les danses principales étaient :

« 1° Le *Upepehe*, danses et chants de femmes avec accompa-
« gnement de tambour. Il n'y avait qu'un homme et une femme qui
« chantâssent. Toutes les autres femmes ne faisaient entendre qu'une
« espèce de sifflement, en accord avec le chant. Cette danse s'exé-
« cutait en état de nudité complète. »

« 2° *Mamaha*, danse d'hommes et de femmes, au son du tam-
« bour. Les danseurs étaient aussi tout nus. »

« 3° *Ehura*, espèce de représentation où les acteurs s'habillaient
« derrière un rideau. Les hommes ouvraient la scène, en appelant à
« plusieurs reprises, et d'un ton passionné, les femmes qui arrivaient
« bientôt, habillées avec beaucoup de recherche, la tête ornée de
« fleurs, les cheveux tressés et inondés d'huile et de parfums. Elles
« entraient et sortaient à chaque instant, incessamment appelées
« par des hommes, dont les gestes, les mouvements, les paroles,
« exprimaient l'impatience, et qui semblaient tressaillir de plaisir à
« la vue de leurs amantes. » (1).

« 4° Le *Mamua*. »

« 5° Le *Mau-pepe*. Ces danses sont si obscènes, qu'il est de
« toute impossibilité de les décrire. »

Les Tahitiens connaissent aujourd'hui toutes nos danses françaises.

---

(1) Nous avons souvent vu exécuter cette danse pendant notre séjour à Tahiti, avec la seule différence, que les préparatifs derrière un rideau étaient supprimés.

Digitized by Google

XVI.

TRAITS DE MAGNANIMITÉ DE CHEFS TAHITIENS.

Notre dernière guerre avec les Tahitiens fut signalée par plusieurs épisodes qui caractérisent à merveille la grandeur d'âme de ce peuple, ses nobles et généreux sentiments. Nous tenons le fait suivant de l'officier auquel il arriva.

Le capitaine d'infanterie de marine T..., alors lieutenant, fut un jour envoyé en reconnaissance avec cinq soldats et un clairon. Il cheminait dans les montagnes depuis plusieurs heures, lorsqu'au détour d'un sentier à peine tracé, il se trouva tout-à-coup à découvert et au milieu d'un camp tahitien.

L'ardeur du soleil, la difficulté et la longueur de la marche avaient épuisé nos soldats. Ils n'en songèrent pas moins à se défendre, et l'officier ayant adressé quelques paroles d'encouragement à ses compagnons, ils se préparaient à une lutte impossible, quand le chef du camp, s'étant levé aussitôt, contint ses hommes par un geste d'autorité, et s'avançant vers le lieutenant d'un pas mesuré et d'un air grave: « Salut à toi, dans le vrai Dieu, lui dit-il.

« Sois-le bien venu parmi nous et laisse-là des armes inutiles.

« Vous n'êtes pas nombreux et tes soldats semblent bien fatigués.

« Vois, ajouta-t-il, en étendant la main vers les trois ou quatre « cents indigènes qui l'entouraient, c'est l'heure du repas: approche « et fais comme nous.

« Reste ici pendant tout le temps que cela te sera nécessaire pour « te délasser et pouvoir te remettre en route. Tu iras dire ensuite à « ton *Tavana* (grand chef) comment nous agissons avec les Français « sans défense. »

Digitized by Google

La voix du capitaine trahissait encore une vive émotion lorsqu'il nous racontait ce trait de générosité et il ne faisait nulle difficulté d'avouer qu'il s'était senti pris de désespoir en voyant la perte infaillible des soldats qu'il commandait.

Il se rendit à l'invitation du chef tahitien et tous prirent place parmi les indigènes. Puis, le repas terminé, le chef leur enleva leurs armes et les fit reconduire sains et saufs au-delà de ses avant-postes. (Affaire de Punaauia).

C'était environ six mois avant la prise de Fautahua qui, mettant en nos mains la clé des chemins de l'île, obligea la reine Pomaré à se rendre à discrétion. Le lieutenant de vaisseau Halligon, aujourd'hui capitaine de frégate, occupait avec soixante hommes le poste de Fâaa, situé entre Punaania et Papéïti. Un soir, il reçut du gouverneur (l'amiral Bruat), l'ordre d'escorter avec 25 hommes, une section d'artillerie qui avait à se rendre de Punaania à Papéïti et accomplit avec son détachement le trajet qui sépare cette ville de Fâaa sans apercevoir l'ombre d'un indigène.

Quelque temps après, la paix était faite et le village de Fâaa, naguère complètement abandonné, s'était bien vîte repeuplé, la population étant accourue sur les pas de son chef qui avait fait sa soumission. Ce chef était un beau jeune homme, à la taille élevée, à l'air sérieux; il avait eu son père tué à ses côtés, à l'affaire de Mahaena.

A sa rentrée au village, sa première visite fut pour le capitaine français qui commandait encore le poste situé sur une montagne voisine et qui domine la baie. Après les quelques mots d'introduction d'usage, le capitaine H..., lui exprima le plaisir qu'il avait de le revoir, surtout à la suite d'une aussi longue séparation, et lui demanda encore s'il le remettait bien... — « Mais sans doute répliqua le chef, car il n'y a pas très longtemps que je t'ai vu. — « C'était un soir, tu passas tout près de moi, alors que tu revenais de conduire

Digitized by Google

à Papéïti des canonniers munis de leurs deux pièces... J'étais près de la pierre de l'homme mort (1). – « Étais-tu seul, lui demanda le capitaine?... — « Non, dit le chef, j'avais deux cents hommes armés près de moi. — « Et tu n'as pas tiré sur les Français, tes ennemis? — « Ah! capitaine, dit le chef en se levant, d'un air digne, tirer sur vous sans vous avoir prévenus!.... »

Pendant l'année 1846, les Tahitiens, soulevés contre le protectorat français par des suggestions étrangères, avaient avec nos soldats et nos marins de fréquentes escarmouches. La vallée de Fautahua qui, par sa position, était d'une haute importance pour les deux partis, devenait, presque chaque jour, le théâtre de quelques faits d'armes qui sont restés ignorés. En voici un qui nous paraît digne d'être rapporté.

Le capitaine de frégate B....., avec un certain nombre de soldats d'infanterie de marine, de marins appartenant à la division qui se trouvait en ce moment sur rade, et de Tahitiens alliés, sous les ordres de Tariirii, chef d'Haapape, se dirigeait sur la ville de Papéïti, après avoir fait une reconnaissance dans les environs.

En traversant la vallée de Fautahua, une fortification toute récente l'arrêta. A la solidité des retranchements, à l'intelligence qui présidait à sa défense, il était aisé de voir qu'un Européen entendu avait dû présider à sa construction. Un feu très vif accueillit le détachement français à son approche. Ne consultant que son courage, sans tenir compte du nombre très inférieur de ses soldats, ni de la force de la position, le commandant donna l'ordre de se précipiter en avant et d'enlever la redoute.

Deux fois nos troupes s'élancent, et deux fois leur élan vient se briser contre des murailles escarpées que l'absence de tout sentier

---

(1) *La pierre de l'homme mort* est un petit monument que venaient d'élever à un de leurs camarades, les matelots de la corvette l'*Ariane*. Ce marin fut écrasé dans cet endroit par un fragment de rocher éboulé de la montagne.

Digitized by Google

rend infranchissables. Les indigènes en grand nombre, ivres de *namu* (1) et fiers de leur position, poussent des cris de triomphe. Déjà plusieurs soldats sont tombés atteints par leur feu, tant leur tir a acquis de justesse par la confiance et la sécurité que leur inspirent les murailles derrière lesquelles ils se tiennent à l'abri.

Exaspéré et hors de lui, Tariirii se précipite vers le commandant B..... « Arrête tes hommes, lui crie-t-il, et laisse-moi faire! Fais-les se coucher à plat ventre, et qu'ils soient seulement prêts à marcher à ma parole! » Et se mettant seul en évidence, son fanion de commandement à la main, il se prend, à la manière des héros d'Homère, à injurier ceux de ses compatriotes qu'il a reconnus derrière les fossés de la redoute... La réponse ne se fait pas attendre; une décharge vient cribler son étendard et ses vêtements. Aussitôt se tournant avec vivacité vers le commandant B..... : « En avant! lance tes hommes maintenant, ils arriveront avant qu'ils n'aient le temps de recharger leurs armes!... »

Ce trait de dévouement électrise nos soldats et quelques instants après le pavillon français flotte sur la redoute...

Durant le siège du fort de Fautahua, l'amiral Bruat, accompagné de l'un de ses aides de camp, après avoir examiné les préparatifs de l'assaut qu'on devait prochainement donner au fort, eut la fantaisie de se baigner dans la rivière qui arrose la vallée. Ils passèrent là une heure au moins étendus sous de frais ombrages ou plongés dans l'eau courante et limpide qui fuyait au centre de l'épais fourré où ils s'étaient réfugiés.

A quelque temps de là, Fautahua fut emporté d'assaut. D'intrépides voltigeurs, grimpant d'arbre en arbre, de branche en branche, de roche en roche, et guidés par des indigènes (parmi lesquels se

(1) Le *Namu* est le nom que les Tahitiens donnent à l'eau-de-vie qu'ils préparent avec le jus exprimé et fermenté des oranges. (*Ava-Anani*).

Digitized by Google

trouvait Tariirii (le chef d'Haapape) s'emparèrent du fort par surprise et y plantèrent le drapeau de la France.

Un jour, en causant de ce fait d'armes avec le principal chef tahitien qui avait pris part à cette affaire, l'amiral Bruat faisait ressortir l'excellente position de ce fort situé à 430 mètres sur les montagnes, quand celui-ci se mit à sourire. « Qu'as-tu à sourire, demanda l'amiral? — « C'est, répondit ingénûment le chef, que « tu n'es monté à Fautahua que parce que je l'ai bien voulu.... Te « rappelles-tu ce jour où tu te baignas dans la vallée avec ton aide-« de-camp?... Eh! bien, ce jour-là, je t'ai tenu pendant une heure au « bout de ma carabine, et je n'étais pas seul! » — « Ah! fit l'amiral étonné, et pourquoi ne m'as-tu pas tué? » — A cette question, la figure du chef s'anima, et relevant la tête avec fierté : « J'aurais « été deshonoré aux yeux des miens, s'il m'était arrivé de tuer, « nu et par trahison, un *Tavana* tel que toi.... » (Combat du 17 décembre 1846).

Ces faits n'ont pas besoin de commentaires.

XVII.

HORREUR DES TAHITIENS POUR L'ANTHROPOPHAGIE.

L'anthropophagie n'a jamais existé à Tahiti et les naturels y témoignent pour ceux qui la pratiquent une horreur des plus vives. Aussi, lorsque le sort d'une goëlette américaine qui s'était perdue sur l'une des îles basses de l'Archipel des Paumotu *(Ile Blight)* fut connu à Tahiti et que les indigènes surent que son équipage avait été dévoré, ils se montrèrent profondément indignés. A l'arrivée des coupables à Papéïti, les Tahitiens accoururent en foule sur la plage

Digitized by Google

pour voir débarquer ces malheureux, et ce fut, au premier moment, à qui leur souhaiterait la mort la plus violente et la plus en rapport avec l'énormité du crime dont ils s'étaient souillés.

Désireux d'avoir les types de ces insulaires, je me rendis à la prison, muni de mon appareil photographique. Mais la lumière me faisant défaut, je dus revenir sans résultats satisfaisants. Je pus obtenir que ces pauvres gens vînssent chez moi et, plus heureux cette fois, je me procurai leur image.

Au sortir de la prison, ils se prirent par la main et, saisis de frayeur, ils marchaient à la queue leu leu, à petits pas, se figurant qu'on les conduisait à la mort. Ils arrivèrent ainsi tout tremblants à ma demeure. Je les reçus dans mon jardin et les ayant fait asseoir sur des nattes, je m'occupai de les grouper.

Pendant ce temps, la pitié s'était glissée au cœur des Tahitiens et, du sein de la foule qui avait envahi mon enclos, une jeune fille, s'apercevant qu'au nombre des prisonniers de Blight il y avait trois femmes à peine vêtues, s'empressa de courir chez elle et, dans un élan de spontanéité vraiment touchante, elle revint leur porter à chacune une de ses robes. Cette jeune fille avait les yeux humides de larmes en voyant l'air de satisfaction de ces infortunées. Telle était la vivacité de son émotion qu'elle riait, pleurait et battait des mains comme une véritable enfant. Gagnées par ce premier acte de générosité, d'autres Tahitiennes furent chercher des paniers remplis de fêïs cuits, d'oranges, de cocos, de poisson, etc., etc.

Accroupies devant les indigènes de Blight, le menton appuyé dans leurs mains, elles se plaisaient à les regarder manger et boire. De temps à autre, c'étaient de petits éclats de rire provoqués par leur gaucherie, ou bien quelque cri de sympathique commisération ou une exclamation touchante : « ~~Aue tura! Taata ovini merahi paiha!~~ Ah! comme ces hommes sauvages ont faim! »

Cet accueil, auquel ils étaient loin de s'attendre, rassura les prisonniers, et après qu'ils se furent réconfortés, on vit la confiance renaître chez eux et la joie éclairer leur visage...

Aue tura ae! Va poia rahi te taata ovini!

Digitized by Google

L'on a fait grâce de la corde aux anthropophages de Blight et c'est là un acte de haute humanité qui honore le protectorat de la France. Leur constitution était d'ailleurs dans le plus grand état de délabrement; aussi deux sont-ils morts peu de jours après leur arrivée à Tahiti. La plupart avaient le corps couvert de boutons, la peau sèche, écailleuse ou ulcérée. Chez plusieurs, il existait d'énormes décollements sur une grande partie des avant-bras, par suite de nombreuses collections purulentes. Leurs cheveux longs, incultes, fourmillaient de vermine...

Lorsqu'ils purent se faire comprendre, Temaheva, le plus âgé d'entre eux, raconta que ses ancêtres venaient d'un pays où il y avait beaucoup d'arbres à pain et de très hautes terres. Il se plaisait à chanter les richesses du sol, le parfum des fleurs et l'abondance des fruits savoureux de la patrie de son père, pays dont il n'avait jamais pu se faire idée, lui qui avait vu le jour sur un anneau de corail surgi du sein de l'Océan. Nous l'avons entendu nous-même, et ce fait vient très bien à l'appui de cette idée que les îles Paumotu ont été peuplées par une colonie de Tahitiens chassés du district d'Afaiti par ceux d'Hitiaa. Une colonie d'indigènes des grandes îles Paumotu serait donc venu s'établir sur Blight, située par 21°, 40' de latitude sud et 123° de longitude ouest. Cela semble d'autant plus probable qu'il existe de telles affinités de langage entre cette peuplade et les habitants d'Anaa (île de la chaîne), qu'ils s'entendent et conversent entre eux.

Quoique l'ethnographie de l'Océanie soit des plus obscures, il est cependant à présumer que les habitants des îles Sandwich, des Marquises, de l'Archipel des Navigateurs ou *Paumotu*, des îles de la Société, de l'Archipel de Cook (îles Vavau, Tonga-Tabu), des îles Fidji, de la Nouvelle-Calédonie et de la Nouvelle-Zélande, proviennent tous d'une même souche. Ils possèdent en effet, à quelques nuances près, le même type, le même idiôme, les mêmes habitudes, les mêmes préjugés.

Cette grande race polynésienne est noire, de petite taille et à che-

Digitized by Google

veux crépus, dans les îles Occidentales. Elle est seulement cuivrée, de haute taille, bien prise, de formes élégantes, à traits réguliers et à cheveux lisses dans les îles de la partie Orientale. Une grande inégalité d'intelligence existe entre ces différents peuples. Le développement intellectuel y est généralement en relation directe avec les richesses spontanées du sol sur lequel les évènements ou le hasard ont jeté ces populations, car il est bien difficile de dire par quels moyens et quelles causes d'émigration cet éparpillement a pu s'effectuer.

Voici sur le naufrage de la *Sarah-Ann*, goëlette qui transporta les anthropophages des Paumotu à Tahiti, quelques détails que nous avons recueillis peu après l'évènement :

Partie de Valparaiso, au mois de mars 1856, pour les îles Gambier, où elle devait prendre un chargement de nacre, cette goëlette était commandée par le capitaine Krayser, qui avait avec lui sa femme, un jeune enfant de vingt-deux mois, et, pour servante, une jeune fille de Tahiti. Se trouvaient à bord, M. Ehlers, subrécargue, et M. Botcher, négociant, que nous avions eu occasion de connaître quelques mois auparavant à Tahiti où il revenait après un voyage à Valparaiso. L'équipage se composait de neuf hommes, plus deux enfants, fils du capitaine Stevens, de Tahiti; c'est-à-dire, en tout dix-sept personnes.

La *Sarah-Ann* mouilla aux îles Gambier, en avril, et trouva sur la rade de Manga-reva, la corvette de guerre la *Sarcelle*, commandée par M. le lieutenant de vaisseau Ferré. M. Botcher dit aux officiers de la corvette, ses amis, qu'ils se reverraient très-prochainement à Papéïti, car il ne pensait pas que la *Sarah-Ann* fût en retard de plus de huit jours sur la *Sarcelle* qui, comme elle, devait bientôt faire route pour Tahiti.

Depuis cette époque (avril 1856), jusqu'au mois de juin 1857, l'on n'entendit plus parler de la goëlette et tout le monde pensait qu'elle avait dû sombrer dans un ouragan.

Le 1er juin 1857, la goëlette du protectorat *Julia*, appartenant à la maison Hort frères, de Papéïti, jeta l'ancre à Tahiti. Son capitaine

Digitized by Google

M. Danhum, raconta qu'en longeant l'île Blight, il avait cru apercevoir les débris d'un navire. S'étant approché davantage, il vit des naturels, armés de lances, suivre le long de la plage la marche de sa goëlette. Il reconnut flottant sur leurs épaules ou attachées à quelques arbres, des étoffes de couleurs diverses, et remarqua certains débris qui lui firent penser que ce pouvait bien être là le lieu du naufrage de la *Sarah-Ann*. Ne voyant pas de traces d'Européens, mais au contraire des indigènes montrant des dispositions très hostiles, il prit le large, persuadé que l'équipage avait dû être mis à mort et dévoré par eux.

Le gouvernement français s'empressa d'expédier de Tahiti, le bateau à vapeur le *Milan*, afin de secourir cet équipage s'il en était encore temps, et deux embarcations armées en guerre, commandées par un officier, déposèrent sur Blight de nombreux marins qui visitèrent l'île sans rien découvrir. Au rapport de M. Caillet, enseigne de vaisseau, les cases étaient vides; seulement il y trouva du poisson fraîchement pêché, suspendu aux poteaux, et, sur le sol, des nattes étendues qui, chaudes encore, témoignaient assez que les habitants avaient dû s'enfuir depuis peu d'instants.

Cette île, très basse, circonscrit un lac intérieur. Composée de coraux, elle est couverte d'une grande profusion de pandanus qui forment des fourrés impénétrables. On y lança quelques obus, on tira des coups de fusils; plusieurs arbres, les cases et les pirogues furent brûlés; tout cela n'amena aucun résultat, et le *Milan* reprit le large pour s'en revenir à Tahiti.

La mère des deux enfants qui se trouvaient à bord de la *Sarah-Ann*, Mme Stevens, femme d'une grande énergie, n'écoutant que son dévouement maternel, fréta aussitôt la goëlette *Julia*, à raison de 1500 piastres (7,500 francs), et partit pour l'île Blight à la recherche de ses enfants (juillet 1857). Elle aborda, en passant, à l'île de la Chaîne et prit avec elle vingt-cinq indigènes déterminés, parlant un peu la langue de Blight, et le chef Teina dirigea cette expédition.

Arrivés à Blight-Lagon, les indigènes pénétrèrent au milieu des

Digitized by Google

fourrés de pandanus et, faisant le tour de l'île, ils se rencontrèrent sans avoir rien trouvé. Pendant ce temps le chef Teina, demeuré seul parce qu'il avait laissé aller devant les éclaireurs, se disposait à rejoindre ses compagnons, lorsque le bruit d'un caillou qui roule attira son attention. Il aperçut alors entre des blocs de coraux amoncelés une main qui travaillait à les écarter pour déblayer l'entrée d'une cavité souterraine. Les naturels de Blight n'entendant plus de bruit, crurent au départ des étrangers et s'apprêtaient à sortir de leur cachette.

Au cri de ralliement poussé par Teina, tous ses compagnons accoururent et l'aidèrent à se frayer un passage dans la cavité. Là, se trouvèrent seize personnes dont quatre enfants, qui furent emmenés à bord de la *Julia*.

Des débris d'ossements humains, une chevelure blonde qu'on suppose avoir appartenu à la femme du capitaine, une moitié d'enfant desséchée au soleil et plantée au sommet d'un bâton pour servir de fétiche; des dents et des phalanges furent retrouvées dans l'île. Les crânes avaient été taillés triangulairement pour en extraire le cerveau. Beaucoup de ces débris et la chevelure blonde furent emportés à Tahiti. La *Julia* mouilla sur la rade de Papéïti, n'ayant plus à bord que treize prisonniers, trois étant morts dans la traversée, mais rapportant la triste certitude du désastre de la *Sarah-Ann*. (5 août 1857).

Noms des anthropophages qui figurent dans notre dessin :

1° ***Mapuhia***, père du roi;
2° ***Kahiveroa***, roi de l'île Blight, 16 ans environ;
3° ***Turoa***, mort à l'hôpital de Papéïti deux jours après avoir posé;
4° ***Temaheva***, vieillard à cheveux roux, d'origine tahitienne, mort à l'hôpital de Papéïti, quinze jours après son arrivée;
5° ***Mavake***;
6° ***Hohaia***, mère du roi;
7° ***Tokahira***;
8° ***Tahuroa***, femme;
9° ***Temahu***, femme.

Digitized by Google

XVIII.

DE LA TAHITIENNE.

La Tahitienne n'est plus la provoquante Sirène des premiers récits des navigateurs, et on ne la voit plus, comme au temps des Wallis, des Bougainville et des Cook, s'élancer à la nage dans l'eau calme des baies et venir au-devant du navire qui franchit la coupure du récif. Elles ne sont plus ces femmes naïves, qui, réunies au nombre de plusieurs centaines, confectionnaient des nattes ou de la *tapa*, au bruit des chants et des danses. Les unes étendaient sur le métier sonore du *Mara* (bois du *Nauclea rotundifolia*), les écorces fraîches de l'*Aute* (*Broussonetia*), du *Burau* (*Hibiscus*) ou de l'*Uru* (*Artocarpus*), et les battaient en cadence avec le *Ie* (maillet pesant), tandis que d'autres, frappant dans leurs mains, exécutaient la *Hiva*, aux ondulations gracieuses et pleines de volupté ! Puis elles changeaient de rôle sans jamais perdre la mesure, et, par ce divertissement, donnaient au travail un attrait qui, toutes nonchalantes qu'elles fûssent, le leur rendait facile. Moins vénales que de nos jours, leurs faveurs n'en étaient que plus désirables et plus vivement recherchées, et ces charmantes filles de la nature, sans souci du lendemain, se livraient tout entières aux joies du jour présent.

Mais la civilisation, si toutefois on peut donner ce nom aux changements introduits par les Européens dans les mœurs de ce peuple, la civilisation a développé en lui des goûts, lui a créé des habitudes et des besoins dont il se serait bien passé. Aussi, offre-t-il aujourd'hui un air de préoccupation et comme un cachet de mélancolie que jadis on ne lui connaissait pas, triste fruit de prétendus progrès aussi intempestifs que mal appropriés.

Digitized by Google

Grâce aux dons naturels d'une terre féconde qui leur livrait à profusion ses trésors, les Tahitiens menaient une existence tout édénienne sous un ciel magnifique et un climat délicieux. Par malheur l'homme civilisé est venu avec sa présomption hautaine et cette implacable tendance à tout façonner à son image qui en est l'expression ! A ce rude contact, les traits légers et gracieux du caractère tahitien se sont bientôt altérés, et ce peuple, naguère encore si naïvement original, n'est plus aujourd'hui que comme une médaille fruste sur laquelle on ne saisit plus de l'empreinte primitive que quelques linéaments indécis. Les lieux seuls ont échappé à ces tristes changements, et c'est toujours, à l'intérieur de l'île surtout, le même luxe de végétation, ce sont des sites admirables, des paysages enchanteurs, dont aucune description ne saurait donner une idée et qui défieraient toutes les ressources du plus habile pinceau. Quelle paix, quel calme inexprimable sous ces ombrages merveilleux où la lumière et les ombres se distribuent de la manière la plus harmonieuse et ravissent le regard qu'ils reposent !

Dans ces riantes vallées dont le souvenir arrache un soupir de regret à ceux qui les ont habitées, il semble que les douleurs inhérentes à la condition humaine n'aient jamais pénétré. A peine délivrée, on y voyait la jeune mère, le sourire aux lèvres, se rendre en toute hâte au ruisseau voisin et s'y plonger avec le tendre fruit de ses entrailles. Un lait abondant et pur gonflait son sein, et lorsque l'enfant exigeait une nourriture plus substantielle, il suffisait à l'heureuse nourrice d'étendre la main vers les régimes de *Féhiis* dont la pulpe jaune, savoureuse et sucrée, lui offrait un mets toujours prêt et des mieux appropriés. La fécule éblouissante du *Pia* venait aussi varier l'alimentation du premier âge.

A mesure qu'elle grandissait, la petite fille apprenait de sa mère, qu'elle ne quittait jamais, à se livrer au travail sans contrainte, à choisir et à préparer les écorces d'arbre avec lesquelles se façonnait la *tapa* de son vêtement ou la natte de sa couche. Puis c'étaient de fréquentes ablutions dans l'onde des ruisseaux ou bien des leçons de

Digitized by Google

natation au sein des flots de la baie prochaine. Les soirs, autour des cases, s'organisaient des danses, des jeux de balle, ou d'autres exercices d'adresse pour lesquels la jeunesse tahitienne était passionnée (*E haruraapu*).

Les jeunes hommes tiraient de l'arc ou lançaient la flèche comme les anciens lançaient le javelot. Ceux-ci, la fronde à la main, rivalisaient d'habileté pour atteindre le but, ceux-là se défiaient à la lutte, à la course. D'autres se disputaient à qui manierait la pagaie avec plus de vigueur et de dextérité et faisaient voler leurs pirogues sur les flots (*fatiti ahemo vaa*), tandis qu'autour d'eux, certains de leurs compagnons se jouaient insoucieux au milieu des vagues soulevées et déferlant sur la plage. La fabrication des armes, la construction des pirogues, des *maraés*, etc., etc., faisaient partie de l'éducation du jeune tahitien. Rien n'était négligé de ce qui devait lui donner la force, l'adresse et l'agilité qui sont comme les vertus des natures primitives. Heureuse cette intéressante jeunesse si, trop adonnée aux plaisirs des sens, elle ne fut tombée dans l'abus énervant de ces plaisirs et de là dans de monstrueuses débauches dont la génération actuelle ne garde même plus le souvenir!

Pour la vivacité d'esprit et l'intelligence, la Tahitienne ne le cède en rien à nos femmes d'Europe, et comme celles-ci, elle se montre, en général, bien supérieure à l'homme pour la constance, le calme et la résignation qu'elle déploie dans les douleurs physiques ou les souffrances morales. Ce qui frappe tout d'abord en elle, c'est la beauté des formes, c'est une expression de physionomie gracieuse et avenante, c'est un son de voix sympathique et harmonieux. Il est des tahitiennes chez lesquelles les traits du visage offrent assez de régularité pour que, en tout pays, elles parussent jolies. Elles ont cela de commun que, avec une main généralement belle, une main aristocratique, selon les idées de lord Byron, leurs pieds sont laids, ce dont elles ne se préoccupent guère, les charmantes filles. Dans ce qui nous choque, elles ne voient qu'un avantage, celui d'une base de sustentation plus développée et plus solide. Mais où l'on peut dire

Digitized by Google

qu'elles mettent de la coquetterie, c'est dans le soin tout particulier qu'elles prennent de leur belle et longue chevelure, d'un noir de jais. On les voit, à chaque instant du jour, occupées à la tresser, à la parfumer soit avec le monoï, soit avec nos cosmétiques européens, à l'entrelacer de fleurs et de *Horo* (1).

Qu'il paraît loin de nous le temps où, pour tout vêtement, la Tahitienne se ceignait les reins d'un morceau d'étoffe et se présentait la poitrine toute nue, le corps historié de tatouages, sorte de blason indiquant le rang et la tribu de celle qui en était ornée! Le goût du luxe s'est développé en elle et nos ajustements d'Europe ont depuis bien des années remplacé ce costume primitif, mais admirablement approprié à la beauté et à la douceur du climat.

Les Tahitiennes portent aujourd'hui de longues robes flottantes en mousseline à dessins, en batiste, en soie, en satin ou en indienne aux couleurs voyantes. Un large foulard, aux nuances vives et heurtées, sert à garantir leurs épaules, ou négligemment, noué autour du cou, leur pend librement sur la poitrine. Parfois aussi elles le posent à plat sur la tête et s'en servent comme d'abri contre la chaleur et les rayons directs du soleil. Leur coiffure se compose en général d'un chapeau de Panama garni d'une voilette noire et souvent orné d'une plume de même couleur. Elles portent les cheveux flottants ou sépa-

---

(1) Le *Horo* est un gracieux ornement qui fait l'office des épingles longues dont nos dames européennes se servent pour fixer des nœuds de rubans à leur chevelure.

Le *Horo* se fait avec une baguette fine et longue de dix à quinze centimètres : c'est habituellement une côte ou nervure médiane de foliole de cocotier. A l'une des extrémités l'on attache une à une, avec du fil, les petites feuilles odorantes et inaltérables d'une orchidée (*maïré*) qui croît sur les montagnes; l'on en forme une touffe de deux à trois centimètres de diamètre. L'extrémité libre de la petite baguette est fichée ensuite dans le tube d'une corolle blanche de fleur de *Gardenia Tahitense* (Tiaré). Cette fleur encadre et fait ressortir la verdure du Horo; ses sept pétales odorants s'épanouissent en étoile tout autour.

Quelquefois les Tahitiennes trempent préalablement la *Tiaré* dans le *Monoï*. Cette immersion a pour but non seulement d'imprégner le Horo d'un parfum qu'elles aiment, mais aussi de protéger l'éclatante blancheur de la fleur de *Gardenia* qui, soustraite ainsi à l'action directe de l'air, conserve plus longtemps sa fraîcheur.

Le *Horo* figure dans l'abondante et noire chevelure des Tahitiennes, quelquefois derrière leurs oreilles; l'on dirait alors des fleurs artificielles. Les *Faaiéiés* ou jeunes gens à la mode en ont fréquemment aux oreilles.

Digitized by Google

rés en deux tresses longues et volumineuses, arrêtées par des nœuds de rubans noirs, et tout imprégnés des senteurs de la rose, du jasmin, de la violette, etc., essences pour lesquelles elles ont une véritable passion. Le patchouli est très-recherché par les élégantes pour parfumer leurs vêtements.

Toutes déploient un goût exquis dans la confection de couronnes avec la paille blanche et satinée du *Pia*, les fleurs embaumées du *Pua*, du *Tiare*, de l'*Aute*, les sommités fleuries du *Miri*, *(Ocymum basilicum)* ou les frondes de certaines fougères aromatiques. Ces couronnes, dont elles se parent avec beaucoup d'art, tranchent par leur couleur, sur le noir sombre de la chevelure qu'elle fait ressortir et produisent un très joli effet. C'est la seule partie de leur ajustement d'autrefois qu'elles aient conservée et, comme nous sommes là pour leur dire que cela leur sied à ravir, elles n'auront garde de l'abandonner de sitôt.

Lorsque nous commençâmes à comprendre un peu la langue tahitienne,—et nous l'avions apprise par le procédé qu'indique lord Byron dans le *Don Juan : By female lips and eyes*,— nous fûmes surpris du sans-gêne qui règne dans les causeries des indigènes, hommes et femmes. Il faut se reporter aux temps bibliques pour trouver des exemples de crudité d'expressions aussi naïves. Ici, point de périphrases, point de langage de convention, chaque chose s'appelle carrément par son nom, si bas, si obscène soit-il, au moins dans nos idées. Et si l'on se récrie, ces braves gens ne peuvent comprendre notre répugnance et s'excusent en disant qu'ils ne connaissent pas deux manières de parler d'un même objet.

Comme tous les peuples enfants, les Tahitiens sont conteurs et maintes fois il nous est arrivé de nous laisser aller au charme de leurs récits, bien que, de temps à autre, quelque expression mal sonnante pour nos oreilles européennes, vînt nous rappeler le milieu tout primitif où nous étions.

Il y a longtemps que les voyageurs ont signalé le talent de parole et l'éloquence naturelle que possèdent les Tahitiens. Nous ne pou-

Digitized by Google

vons que confirmer ce qui a été dit à cet égard. Parmi les principaux orateurs nous citerons : l'ex-chef de Papara, Tati, qui, à l'âge de 80 ans, présidait le parlement de Tahiti (en 1848) : Tati est mort en 1854. Viennent ensuite : les grands juges Oté, Nuntéré et Maré ; Arahu et Honoré, députés de l'île Moorea ; Anahoa, député des îles Paumotu ou Tuamotu ; Taataru, député de Papenoo ; Poroï, député de Fâaa ; Fanané, député de Mahaena ; Taïrapa, chef de Moorea et président de la cour des *Toohitus* en 1858 ; Piapa, Tatau, Pee, Teara, Parahi, Ravaï (chev. de la Légion d'Honneur), Paraïta (chev. de la Légion d'Honneur), Farehau, Taamu, Teaataro, Tafaena, des Paumotu, qui, sans avoir été nommé député, voulut s'imposer à l'assemblée ; Tariirii, le chef d'Haapape, (chev. de la Légion d'Honneur), qui a visité la France et qui, nommé tout récemment capitaine de milice indigène, parcourt en ce moment, avec ses compatriotes et soldats, les montagnes de la Nouvelle-Calédonie ; puis enfin : Vahia, Mauhia, Paraïpua, Hua, Toëtoë et Pitomai dont les discours pleins de naïveté sont aussi d'une rectitude de jugement remarquable.

Les Tahitiens ne possèdent pas de littérature dans le sens propre du mot, mais quand ils écrivent, c'est en un style original, riche en comparaisons, abondant en images et qui rappelle le style des peuples de l'Orient. Qu'il nous soit permis d'en mettre sous les yeux du lecteur une couple d'exemples. Voici comment, et à quelle occasion, l'un de ces deux morceaux est tombé entre nos mains :

Par une de ces merveilleuses nuits du mois d'août dont nous avons tenté de donner une faible idée dans un de nos chapîtres précédents, j'errais sans but sur la route embaumée de l'île. Absorbé dans la contemplation du gracieux spectacle qui frappait mes regards, je ne pouvais me résoudre à regagner ma demeure, quand tout à coup des chants, exécutés en chœur avec beaucoup de goût, m'arrachèrent à ma rêverie. Sans me rendre bien compte de ce que je faisais, je me dirigeai sur les voix et bientôt je me trouvai devant une case abritée par un massif d'arbres à pain.

A travers les montants espacés, qui donnent aux habitations tahi-

Digitized by Google

tiennes l'aspect d'une grande volière, j'aperçus une famille assise sur le sol et groupée, selon l'usage, autour d'une écale de coco qui servait de lampe. C'était un charmant sujet de tableau d'intérieur que ces bonnes figures respirant le calme le plus parfait, vaguement éclairées par la lueur vacillante de cette lampe primitive ! -- Certain de l'accueil le plus cordial et le plus empressé, je ne pus résister au désir d'entrer dans cette case qui appartenait à la cheffesse de Punaauia *(Ai-fenua Vahine)* avec laquelle j'avais déjà eu quelques rapports.

Sitôt que j'apparus sur le seuil, *Ai-fenua* (1) elle-même me fit signe d'entrer et de venir prendre place auprès d'elle sur une natte qu'elle s'empressa de doubler pour la rendre plus moelleuse. Un oreiller, que l'on m'apporta sur son ordre, vint me composer une sorte de divan des plus commodes et bientôt, mon cigare allumé, je pus me laisser aller à ce *nonchaloir* si connu des fumeurs, que rendait plus doux encore la mélopée un peu traînante et monotone des hymnes anglicans que l'on chantait autour de moi.

A cette époque, il y avait, à Papéïti, un concours général entre les élèves de toutes les écoles de l'île. De chaque district étaient accourus ceux qui devaient prendre part à cette lutte et les plus instruits d'entre eux étaient classés par un jury européen, qui, dans le courant de la semaine, allait décerner des prix aux plus méritants. Je ne fus donc pas surpris de voir, à quelques pas de moi, plusieurs jeunes enfants feuilletant un atlas colorié et traduit en langue tahitienne.

Une grande question préoccupait ce petit monde ; il s'agissait d'expliquer la cause des éclipses ! Or, les figures du livre ne suffisant pas pour faire bien saisir ce phénomène, il n'était personne qui ne tremblât de se voir interrogé le lendemain sur ce sujet.

Touché d'un embarras auquel je pouvais mettre fin, je me fis donner des cocos et des oranges, et, au moyen de la lampe de la maison, me voilà organisant mon petit Univers ! Appelant à mon aide

---

(1) *Aï* manger *fenua* terre — Mangeur de terre ou conquérant.

Digitized by Google

et le peu de tahitien que je possédais et la langue universelle des signes, j'entrepris hardiment ma démonstration. Tout le monde s'était rapproché, et, dans le plus grand silence, avec une attention profonde, un vif intérêt, chacun suivait mon raisonnement et la manœuvre que je faisais exécuter à mes cocos et à mes oranges. Je n'eus pas plutôt achevé que mon jeune auditoire fit explosion en une bruyante causerie. Professeur improvisé, chacun s'évertuait à redire à son voisin le sens de mes paroles, sans doute aussi à les commenter. C'était à qui prouverait qu'il avait le mieux compris. Les écoliers ne sont-ils pas les mêmes partout?...

Une jeune femme qui se tenait un peu à l'écart, parut seule ne prendre aucune part à l'enthousiasme général. Assise à l'orientale, elle écrivait sur le dos de sa Bible dont elle se servait comme de pupitre. Après avoir levé les yeux d'un air qui signifiait : Moi aussi je sais cela maintenant! elle continua d'écrire sans plus se déranger.

Je reconnus en elle la jeune Tahitienne dont j'ai parlé à propos des anthropophages, celle qui, dans un élan de généreuse pitié, avait donné ses robes pour en couvrir les épaules nues des femmes de Blight; c'était *Taimai Vahine* (1), fille de vingt-cinq ans environ, noble de race et alliée aux premières familles de l'île. La richesse de sa taille, la pureté de ses formes, l'exquise délicatesse de ses mains en faisaient un type accompli de beauté tahitienne. Joignez à cela des traits d'une régularité exceptionnelle pour le pays, des yeux noirs, expressifs, où se peignait la bonté, un timbre de voix d'une douceur pénétrante et vous aurez sous les yeux le portrait approché de *Tai-Mai*.

En ma qualité de vieille connaissance, je m'approchai d'elle et la priai de me dire ce qui la préoccupait ainsi. Aussitôt, avec une grâce charmante, elle me tendit un papier, que, à mon mouvement, elle avait prestement glissé entre les feuillets de sa Bible. « Oh! ne te

(1) *Tai* pleurer, *mai* le mal — Qui gémit de la souffrance.

Digitized by Google

« moques pas de moi, me dit-elle en m'implorant du regard et du geste, « je l'aime tant!...» Et pendant que je lisais, son visage trahissait une vive émotion, ses yeux humides m'interrogeaient avec anxiété, et elle s'efforçait de deviner mes impressions.

Or, voici ce que disait le cœur plaintif de la pauvre jeune fille :

« *Ja ora na oe , ite Atua mau e* » *amuri noa tu.*	« Salut à toi, dans le vrai Dieu , » maintenant et à jamais.
« *Teie tau parau iti ia oe :*	» Voici les petites paroles que je » t'adresse :
« *Tau tane here e , tau manao* » *raa , ite rui ete ao !*	« Mon époux chéri , ma pensée du » jour et de la nuit !
« *E au oe e te maa monamona* » *hia amu hia , e tau aau ra e mai* » *te hoe himene nave-nave rahi ra e* » *faa roa hia e tare taria ra !*	» Tu es pour mon sein comme un » mets succulent, comme un hymne » mélodieux à mon oreille !
« *E mai te monoi haua maitai* » *ra , tei hoi hia e te ihu ote mau* » *vahine maitatai e ta ratou i mihi,* » *e ta ratou i arue ra , mai te Ahi* » *putu piti hia ra , te monoi i parau* » *hia ra e tane tepu tou nei ia ma-* » *nao i te faa tae raa tu inia ia oe* » *na tau purotu iti e purotu maua* » *oe , ite parahi mai te raa i to oe* » *u tua fare i pihai ho i to mau hoa* » *here ina tau aroha rahi* !	« De même que le *Monoï* (1), fait » avec de l'*Ahi* , quand il est respiré » par de jolies femmes leur cause en » même temps des désirs et des re- » grets , de même ta beauté m'attire » vers toi , mon bel amant , et mes » regrets sont aussi avec toi , quand » avec des amis chéris, tu reposes » en ta demeure !
« *A rave i tau mafatu a piti i pi-* » *haeho i to oe mafatu faa riro ia* » *raua et maehau , iau mai te raua* » *ite pufenua hoe, e te pito hoe e te* » *manao hoe faariro ia ia raua ei* » *hoe mai te Tamarii fanau hoe hia* » *e te metua ra te huru mai tei reira* » *toa hoi au nei te huru hoe noa* » *iho a vau !*	» Prends mon cœur, unis-le au » tien , qu'ils deviennent jumeaux. » D'une même fraternité , qu'ils » n'aient qu'une même pensée et » qu'ils soient comme deux enfants » qui ont en même temps vu le jour !

(1) Le *Monoï* est préparé avec de l'huile de coco purifiée dans laquelle on fait macérer des plantes aromatiques du pays, telles que : l'*Ahi*, l'*Anei*, le *Toromeho*, de la rapure de bois de Santal, des fleurs de *Gardenia (Tiare)* etc., etc. Le *Monoï* fait avec l'*Ahi* est l'un des plus estimés

Digitized by Google

» *Aue Tura! hoi au nei e, mai te*
» *mea ra vau e tei roto ite hoe peho!*
» *aita roatu e taata e vau ane iho*
» *ra, e te manu rii tau e e faaroa*
» *ite oto haere noa ra i te tahi manu*
» *ra, e oto navenave ia, te tahi*
» *manu ra e oto mani mia ia.*

» Hélas! je suis seule! que je suis
» à plaindre! Il me semble être dans
» une vallée solitaire, n'entendant
» que le chant des oiseaux, les uns
» au chant harmonieux, d'autres à
» l'ennuyeux ramage.

» *Na fea tura ra vau ite faaea*
» *raa, i roto ite rara peho te peapea?*
» *ete toetoe ite hupe no nia mai ite*
» *tupuai moua fararai iai.*

» Que vais-je devenir seule dans
» cette vallée?
» Je suis inquiète : la froide bru-
» me qui descend des montagnes me
» glace.

» *Paha oe e te maitai ra e te*
» *Toerau e ia mahanahana e na*
» *vau i teienei hupe toetoe?*

» Peut-être vas-tu faire souffler le
» *Toérau* (vent de S.-O.) pour
» qu'il me réchauffe de son haleine?

» *Aue! hoi taua e iona oe tau*
» *taoa here, te haere nei au i ia ra.*
» *Eita ra oe e moe iau e tae noa tu*
» *itou pohe raa!*

« Ah! si j'avais des ailes, je te sui-
» vrais en volant. J'irais chercher cet
» objet que j'aime tant.
» Tu pars et je reste, ton souve-
» nir ne me quittera qu'à la mort!

» *Ahiri oe e mai tau raau a uru*
» *tootoo nei e. Tapea mai tea hoi au*
» *nei ia oe inia i tau rima e tae*
» *noatu ra fenua, ia ori haere hoi*
» *au ra tei roto oe i tau rima, a*
» *hiri hoi oe na mai tau taamu ai*
» *ra eita roa tu oe e mairi ia u.*

» Si seulement tu étais une bran-
» che de l'arbre à pain; si, te tenant
» dans ma main comme un bâton de
» voyage, je pouvais t'emmener avec
» moi!... Tu m'accompagnerais tou-
» jours dans mes promenades.

» *Ja hopu au ite pape e ia tatara*
» *vau itau mau mea toa ra e mairi*
» *raa iti poto hoi ia, ia navau ite*
» *pape ra, na mau faahou hoi ia*
» *inia i tau ia.*

» Ou bien encore, si tu étais le
» mouchoir dont je ceins mon cou,
» tu ne me quitterais jamais, ou ce
» ne serait que pour quelques ins-
» tants, en me baignant, mais je te
» reprendrais aussitôt.

» *Aue! Aue! hoi oe e tau hoa iti*
» *here e na taa hoi taua e ua mairi*
» *hoi oe iau eaha tura hoi au e!*

» Hélas! hélas! mon bien-aimé,
» nous sommes séparés! Tu es loin
» de moi, que suis-je maintenant?

» *E au atura vau ite are miti e*
» *patu hia ete maitai ra e faa fetoitoi*
» *hia.*

» Une lame repoussée par le vent
» et qui se tourmente, c'est bien là
» mon image.

Digitized by Google

» *E tau here iti e ! E ita vau e i* » *tea ia oe ia imi tei roto au ite ari.* » *Mai te avae au i haa ti hia e te* » *mau fetia ra te huru ia hiti mai* » *hoi te mahana ra ua ite ia vau e te* » *hitia. Ja otera tei reira ia oe e ia* » *mairi hoi te mahana i te iria tai* » *rai na ite ia. Vau e tau fenua fa-* » *nau raa ia e haere au i reira mi* » *hi ai ia oe. E nunu hoi oé na* » *nau, mai to tae raa mai a i roto i* » *tau rima ra.*	» Et maintenant, mon chéri, » quand, interrogeant l'espace, tu » m'y chercheras, tu ne m'aper- » cevras plus. J'y serai pourtant » avec la *Lune* entourée des *Etoi-* » *les.* » Quand se lèvera le *Soleil*, je re- » connaîtrai l'Orient. C'est par là » que tu seras, et quand il se perdra » derrière l'horizon des mers, je sau- » rai aussi que là est la terre qui » m'a vu naître. » J'irai t'y pleurer, toi qui, depuis » que je t'ai possédé, as été mon pré- » féré.
» *Aue ! E tau Tane here iti e !*	» Hélas ! mon cher époux !
» *J. teinei ra hoi ua riro oe ei* » ARIOI *na ta para oe ite* MATI *na hei* » *oe i te hei au ti na poe oe ite Tiare* » *i te* MEHANI *ra.*	« Et maintenant tu es devenu » *Arioi* (1), tu t'es teint de *mati* (2) » et t'es couronné des feuilles du » Ti (3) ; tu as été cueillir des fleurs » sur le *Mehani* (4).
» *Tirara tau parau ia oe, e tau* » *Tiare iti e, ia ora na oe, o vau* » *e hoi ia oe parahi i roto ite ma* » *fatu nou.* »	« J'ai fini de te parler, chère » fleur, et je t'envoie les derniers » baisers de mon cœur. »
Na Tai-mai Vahine, na Taa-puna.	*Tai-mai Vahine*, de Taapuna.
» *Papete. 1858* »	Papéiti. 1858.

La lettre qui suit est d'*Ai-Fenua;* nous n'en donnons que la traduction :

« Salut à toi dans le vrai Dieu, toi qui es mon étoile.

« Voici ma petite parole :

---

(1) Voir plus loin, Société des Ariois.
(2) Ficus Tinctoria.
(3) *Dracœna terminalis*
(4) Montagne *sacrée* d'autrefois.

Digitized by Google

« Je t'aime comme le petit enfant aime le sein de sa mère.

« Je te désire comme la fleur de nos vallées désire la rosée de la » nuit pour devenir fraîche et parfumée.

« Et comme le petit enfant à qui la mère ne donne pas son sein, » je ne puis vivre.

« Et comme la fleur qui n'a pas la rosée de la nuit, je vais » mourir.

« Les jours et les nuits se passent, que me sont-ils puisque tu » n'es pas là?

« Le matin je te cherche et ne te trouve pas !

« Le soir je t'attends et tu ne viens pas !

« Que ne viens-tu donc si tu m'aimes !...

« J'ai fini de parler, telle est ma petite parole.

« Salut à toi dans le vrai Dieu, aujourd'hui et pour toujours. »

Ai-Fenua Vahine.

Digitized by Google

PRODUCTIONS VÉGÉTALES DE L'ILE.

Digitized by Google

Digitized by Google

DU KAVA OU AVA.

Piper methysticum. (1)

Les Tahitiens ne connaissaient autrefois qu'une seule boisson énivrante qu'ils préparaient en mâchant la racine *fraîche* d'Ava *(Piper methysticum)* et en délayant ensuite ses tissus déchirés et imprégnés de salive dans l'eau. Mais, vers 1796, les Européens leur ayant appris à faire fermenter les fruits du pays et à en obtenir des liqueurs alcooliques, ils se prirent d'une passion effrénée pour la nouvelle et bruyante ivresse que produisaient ces liqueurs. Dès lors, ils soumirent à la fermentation le jus des oranges (Anani), celui de la pomme Cythère (Vihi), la racine cuite et délayée du *Dracœna terminalis* (Ti), le jus de l'Ananas (Païnapo), celui des fruits du Pandanus (Fara), la pulpe délayée des fruits du Féhii *(Musa fehii* de Bertero), etc., etc.

Pour distinguer ces nouvelles liqueurs de leur Ava primitif, qu'ils nommaient *Ava-Maohi* (indigène) ou encore *Ava-Tahiti*, ils les appelèrent *Ava-Papaa* (étranger), en leur appliquant aussi les noms des fruits qui servaient à les préparer : *Ava-Anani* (eau-de-vie d'oranges), *Ava-Vihi*, *Ava-Ti, Ava-Païnapo, Ava-Fara, Ava-Fehii*, etc., etc.

Le *Piper methysticum* de Forster, *Macropiper methysticum* de

---

(1) *Journal de Pharmacie*, t. XII. 1826. p. 122.
Revue coloniale, vol. XV, 2e série, p. 582.
— — vol. XVI, 2e série, p. 85.
— — novembre 1858.

Digitized by Google

Miquel, appartient à la famille des Pipéracées. Propre aux îles de l'Océanie, il est connu à Tahiti sous les noms d'*Ava, Ava-Ava, E vava;* aux îles Marquises, on l'appelle *Kava*, *Kava-Kava*. Le dictionnaire anglo-tahitien le désigne sous les noms de *Ava*, *Kawa*, *Kawa-Kawa*.

On cultive cette plante dans plusieurs îles pour en préparer la boisson énivrante dont nous avons parlé. Elle présente de nombreuses variétés dont quelques-unes vivent dans les terrains secs, d'autres sur le bord des ruisseaux ou dans les terres très humides : les propriétés de ces dernières espèces sont généralement très-faibles. Aussi, les indigènes n'emploient-ils pas indifféremment tel ou tel Kava et reconnaissent-ils l'espèce par la lenteur, la rapidité et la durée de l'ivresse qu'elle produit.

Le *Piper methysticum* est un arbrisseau dont la racine pèse en moyenne de un à deux kilogrammes, mais qui souvent offre des dimensions plus fortes et atteint dix kilogrammes et plus. Recouverte d'un épiderme gris, elle est pleine, blanche à l'intérieur, parfois colorée en jaune citron, comme dans la variété *Marea*. La liqueur qu'on prépare avec cette variété est plus jaune que celle qu'on obtient avec toutes les autres. Quelquefois elle prend une teinte rosée par son exposition à l'air, comme dans la variété *Avini-Ute*.

La racine du *Piper m.* : contient une grande quantité de faisceaux fibro-vasculaires épars, organisation qu'on retrouve dans la tige et qui fit ranger d'abord les plantes de sa famille parmi les monocotylédonées. Par la dessication cette racine perd 55 p. % d'eau, devient très-légère et prend une couleur jaunâtre. Elle n'est pas creuse par place ainsi qu'on l'a écrit (1).

Mâchée à l'état frais, elle est d'abord douce et aromatique, puis devient amère, âcre et piquante. Elle provoque une salivation abondante et fait éprouver, au bout de quelques intants, un sentiment de brûlure très fort à la langue.

---

(2) *Dictionnaire universel de mat. médicale*, de Mérat et de Lens, t. 5, p. 335.

Digitized by Google

Elle donne naissance à plusieurs tiges cylindriques, lisses, flexueuses, dichotomes, dont les rameaux supérieurs sont herbacés. Ces tiges sont diversement colorées, noueuses, et présentent des renflements pleins et solides de distance en distance. Leur organisation intérieure ressemble à celle des végétaux monocotylédonés. Comme chez ces derniers, l'on trouve ici un cercle ligneux de 17 à 20 millimètres d'épaisseur à la partie périphérique, et de nombreux faisceaux vasculaires épars au milieu d'un tissu blanc, jaune ou rosé suivant les espèces.

Les feuilles, membraneuses, à pétioles engaînants, sont étalées, profondément échancrées en cœur à la base, légèrement acuminées et subarrondies au sommet, et offrent de onze à treize nervures saillantes, qui toutes partent de la base de la nervure médiane. A deux centimètres de la base de la feuille, le pétiole se dilate et forme une gaîne amplexicaule verte ou violacée comme dans l'espèce à tige violette, l'*Avini-Ute*. Les jeunes feuilles sont munies de stipules vertes, étroites, foliacées, caduques, quelquefois de couleur vineuse comme dans la variété que nous venons de citer.

Les fleurs sont dioïques, réunies en chatons axillaires nus et allongés. Les fruits sont des baies monospermes.

Les Tahitiens ne comptent pas moins de quatorze variétés d'Ava. Mais, comme on doit s'y attendre, les caractères qu'ils assignent à ces variétés sont principalement empruntés à la qualité énivrante des racines; viennent ensuite la coloration, la hauteur, la grosseur de la tige, la longueur des entre-nœuds (mérithalles), enfin la nuance des feuilles.

Voici le nom et les caractères principaux de ces variétés :

1° *Hahateaa*. Tiges ligneuses, d'un vert foncé, de trois centimètres et demi de diamètre; épiderme des jeunes tiges maculé de glandes ou taches nombreuses; mérithalles courts. Cette espèce vient dans les terrains humides, aussi n'est-elle pas ordinairement recherchée par les naturels. L'ivresse qu'elle produit se fait attendre et n'est pas de longue durée.

Digitized by Google

2° *Avine-Ute* (rouge). Tiges ligneuses, d'un rouge violacé foncé, tout-à-fait semblable à celui de la tige du *Saccharum violaceum*. Diamètre de trois centimètres et quatre centimètres aux nœuds ; mérithalles de huit centimètres de longueur. Jeunes tiges verdâtres, maculées de taches d'un rouge foncé. Partie extérieure de la gaîne amplexicaule du pétiole et stipules colorées en rouge violet; feuilles d'un beau vert. Cette espèce pousse dans les terrains secs; sa racine, fort estimée, est tendre, facile à mastiquer et donne une boisson qui produit promptement l'ivresse. Coupée, elle rougit par l'exposition à l'air.

Cette variété a reçu le nom d'*Avini* (plaisir) à cause de l'ivresse calme et durable, des hallucinations riantes et voluptueuses qu'elle produit; cette dernière particularité rapprocherait le Kava du *Haschisch*, *(cannabis indica)*. « Quand on boit de l'*Ava* préparé avec la racine de l'*Avini-Ute*, nous disait un vieillard du nom de *Uata* (1), on pense beaucoup aux *vahinés* (femmes). » Aussi celles-ci recherchaient-elles de préférence les buveurs d'*Ava* comme étant les plus raffinés en amour.

3° *Avini-Tea*. Tiges minces, d'un vert pâle, allongées, à mérithalles longs de quinze centimètres; feuilles d'un vert tendre.

4° *Toaparu*, *Tooparu*, *Paru*. Tiges d'un gris verdâtre, de cinq centimètres de diamètre, à mérithalles longs de onze centimètres. Cette espèce vient dans les terrains secs et sa racine est très estimée. Elle est grosse, fibreuse, difficile à mâcher.

---

(1) *Uata* était le père nourricier de la reine Pomaré, c'est lui qui allait autrefois chercher l'*Ava* pour la famille royale. Ce vieillard s'est donné ce nom en souvenir de la mort d'un enfant qu'il aimait beaucoup et voici dans quelles circonstances :

Pomaré II avait un fils, le frère de la reine actuelle, qui fut élevé par M. Orsmond, missionnaire anglais. Cet enfant, qui parlait anglais, tomba dangereusement malade (d'une dyssenterie aiguë) et Uata se fit son gardien de tous les instants. Comme il entendait souvent le jeune prince demander à boire et prononcer le mot *Water*, il crut faire preuve de beaucoup d'attachement en prenant ce nom après la mort de l'enfant. La prononciation tahitienne en fit par corruption le mot *Uata* qu'il a conservé depuis.

La mort de ce prince changea presque tous les noms de la famille des Pomaré, ainsi le beau-frère de la reine, Arii-Peu, prit celui de Parau-Papaa (langue étrangère), parce que l'enfant parlait une langue étrangère, l'Anglais.

Digitized by Google

5° *Toa*. Tiges d'un vert jaunâtre, pâles, minces, d'une teinte uniforme, mérithalles allongés; la racine est dure. Ce nom de *Toa* (dur), peut s'appliquer d'une manière générale à toutes les espèces suivant le terrain dans lequel elles poussent. Les racines d'*Ava* sont tendres quand on les cultive, elles sont au contraire très fibreuses si la plante vient dans un sol aride et tassé; on les dit alors *Toa*, dures.

6° *Orava, Marava*. Tiges rougeâtres, à longs mérithalles et à feuilles foncées.

7° *Aue*. Tiges foncées, grosses et à mérithalles courts. La racine est assez volumineuse.

8° *Fauri*. Tiges d'un vert clair, de deux centimètres de diamètre, de trois aux nœuds, à mérithalles allongés et marqués de glandes d'un vert sombre, ordinairement réunies autour de la partie inférieure de chaque nœud : ce caractère est très-tranché. L'on obtient une bonne liqueur avec la racine de cette espèce.

9° *Taramaete*. Cette variété doit son nom à la grande élévation de ses tiges d'un vert foncé et maculées de taches d'un vert sombre. L'Ava qu'on offrait aux dieux dans les grandes solennités et le jour d'un sacrifice humain, était préparé avec la racine de cette espèce.

10° *Marea*. Tiges verdâtres. La racine est d'un jaune citron à l'intérieur. On pourrait à la rigueur ne pas considérer cette variété comme particulière, car plusieurs espèces offrent des colorations jaunes plus ou moins accusées lorsqu'on vient de les arracher du sol. Les Tahitiens en font cependant une variété à part.

11° *Morotoi*. Tiges foncées, noirâtres, à mérithalles courts. Cette espèce n'est pas originaire de Tahiti, elle y a été introduite et y est devenue très rare; les vieillards seuls la connaissent aujourd'hui.

12° *Maopi*. Cette espèce tire son nom du caractère de ses feuilles qui sont plissées sur les bords. Les tiges sont vertes et ressemblent à celles du *Toa* (5).

13° *Poïhaa*. Tiges courtes, sans caractères bien déterminés, ressemblant à celles de la variété *Aue* (7).

Digitized by Google

14° *Ataura*. Tiges rougeâtres, à mérithalles allongés. La racine est assez grosse, mais de qualité ordinaire.

Toutes ces variétés de *Piper methysticum* étaient indifféremment employées autrefois. Il n'en est plus de même aujourd'hui qu'on ne cultive plus l'Ava à Tahiti. Les variétés les plus répandues encore sont : *Avini-Ute* (2), *Tooparu* (4), *Hahateaa* (1), *Fauri* (8), *Taramaete* (9), *Tôa* (5), et *Avini-Tea* (3). On les rencontre assez loin du bord de la mer et dans les principales vallées de l'île, celles de : *Papenoo*, d'*Haapape*, de *Punaruu*, d'*Hitiaa*.

A l'époque où les Tahitiens cultivaient l'Ava, ils en faisaient des plantations autour de leurs cases, en choisissant de préférence un terrain un peu en pente et qui ne fût pas trop humide afin d'éviter d'amoindrir les propriétés de l'arbrisseau. L'un des coins de ces plantations était réservé aux *Varua-ino* (mauvais esprits), pour se les rendre favorables, et l'on marquait d'une petite lanière d'écorce les plants qui leur étaient consacrés. Les *Atua* (dieux) avaient aussi leur part. Tous ces plants devenaient *Tabu* (sacrés).

Ainsi que nous venons de le dire, aujourd'hui on ne cultive plus l'*Ava* à Tahiti, et sa liqueur n'y est plus en usage. Cependant l'on rencontre encore dans la presqu'île quelques vieillards qui n'ont pu se faire à nos boissons alcooliques et qui, lorsqu'une grande circonstance se présente, s'imposent des privations afin de pouvoir amasser l'argent nécessaire et acheter une racine d'*Ava* qu'ils paient quelquefois jusqu'à cinq piastres.

Aux îles Marquises, le *Piper methysticum* (Kava), est cultivé avec soin et présente aussi de nombreuses variétés. Les indigènes boivent tous les matins, de compagnie, une ou plusieurs doses de ce breuvage énivrant, mais, comme les Tahitiens, ils préfèrent l'ivresse bruyante du vin, du genièvre, de l'absinthe, de l'eau-de-vie, à celle plus calme du Kava.

Aux îles Tonga, cette liqueur a conservé toutes ses anciennes applications.

Le *Piper latifolium* est assez répandu à Tahiti; mais il est sans

Digitized by Google

emploi : on lui donne le nom d'*Ava-Avairai*. Ses propriétés énivrantes sont à peu près les mêmes que celles de l'*Ava*, aussi dans les îles dépourvues de *Piper methysticum*, sert-il aux mêmes usages que ce dernier.

Le *Piper cellidifolium* a été importé de la Nouvelle-Zélande à Tahiti, mais il y est devenu aujourd'hui excessivement rare.

Préparation de la liqueur de Kava.

Ce sont les jeunes filles ou, à leur défaut, des jeunes gens qui mâchent les racines de Kava. On choisit pour cette opération délicate, celles ou ceux qui ont les plus belles dents. Ils se lavent préalablement la bouche et les mains, et disposent des vases spéciaux, d'une propreté irréprochable.

On n'emploie jamais que la racine *fraîche* qui se mâche incontestablement mieux que la racine sèche, quoi qu'on en ait dit. Cette mastication s'opère lentement; l'on n'abandonne chaque morceau de racine que lorsque le tissu fibreux est bien divisé et que le tout forme un bol homogène.

Quand la provision de Kava est mâchée, (et la quantité varie suivant le nombre des buveurs), l'on réunit les bols fibreux, jaunes et tout gluants de salive, dans un grand plat de bois porté sur trois pieds (*Umete*), et on les délaie dans une quantité d'eau déterminée en les pressant doucement avec la main. Ce mélange achevé, les parcelles ligneuses qui flottent dans le liquide, s'enlèvent au moyen d'une poignée de filaments qu'on obtient au moment même, en écrasant et en étirant plusieurs fois, entre deux petits morceaux de bois, les hampes vertes et tendres du *cyperus cinctus* (môu). Promenés avec soin et à diverses reprises par tout le liquide, ces filaments se chargent des débris fibreux et bientôt il ne reste plus en suspension dans celui-ci qu'une assez forte proportion de fécule. Au lieu d'employer l'eau ordinaire pour délayer la racine mâchée, on fait usage, dans quelques îles, d'eau de coco. Dans tous les cas le breuvage est toujours servi tôt après sa préparation et sans qu'on

Digitized by Google

lui fasse jamais subir la moindre fermentation préalable (1).

Le Kava est une boisson essentiellement aqueuse, d'un aspect peu engageant, surtout lorsqu'on a assisté à sa préparation. Sa couleur rappelle celle du café au lait, mais quelquefois, en même temps que la racine, on mâche des feuilles de la plante, ce qui donne alors au breuvage une couleur verte et le fait ressembler à la liqueur d'absinthe, mais il n'a nullement le goût de cette liqueur, ainsi que nous l'avons tout récemment lu dans d'excellents articles sur l'Océanie, publiés par la *Revue contemporaine*.

L'odeur aromatique de la liqueur de Kava attire promptement une grande quantité de petites mouches; aussi les indigènes ont-ils la précaution de couvrir le vase qui la contient, soit avec une feuille de Taro *(Arum Esculentum)*, soit avec un morceau de feuille de bananier.

La saveur de ce liquide est d'abord douce, puis elle devient piquante et âcre.

Dans quelques îles on délaie la racine de Kava dans très-peu d'eau; ses effets sont alors prompts, et la moitié d'une coupe, c'est-à-dire, un de nos verres, suffit pour étendre à terre les indigènes les plus robustes.

Aux îles Marquises la dose se calcule par le nombre de bouchées de racine mâchée. Deux bouchées, délayées dans un verre d'eau fraîche, constituent la dose ordinaire de chaque individu. Il y a pour-

---

(1) Dans le *Dictionnaire universel d'Histoire naturelle*, de d'Orbigny, t. 10, p. 360, on lit à propos du Kava : « Le suc de la racine mâchée et rejetée ensuite avec la salive, » mélangé de lait de coco ou d'eau, donne *par la fermentation* une boisson *verdâtre*, » presque *brûlante*, dont l'usage est journalier dans presque toutes les îles de l'Océanie, » et produit des effets déplorables. Les riches et les grands la boivent pure et en grande » quantité, tandisque les pauvres l'étendent d'eau. Au reste cette boisson a une saveur » tellement repoussante que les matelots européens les plus passionnés pour les liqueurs » fortes n'ont jamais pu se résoudre à en boire. »

Ainsi que nous l'avons dit, on ne fait subir aucune fermentation à ce liquide. Il n'y a pas de pauvres sous un climat aussi fortuné que celui de l'Océanie où tout indigène qui voudra se donner la peine d'aller faire sa provision de Kava dans les vallées, pourra se donner le luxe de ce breuvage. Quant à la répugnance de nos matelots, elle n'a pour cause que la répugnance légitime qu'éprouvent la plupart des personnes qui assistent à la préparation de cette liqueur qui, nous le répétons, n'est ni alcoolique ni brûlante.

Digitized by Google

tant des buveurs qui en délaient trois ou quatre dans la même quantité d'eau ; l'ivresse est presque instantanée. Si l'on ne fait usage que de la dose ordinaire, l'ivresse ne se produit que vingt minutes après l'ingestion, mais si l'on n'a pas l'habitude du Kava, l'on se trouve subitement ivre.

Nous n'avons à parler ni du cérémonial, ni des pratiques solennelles d'un Kava d'apparat (1).

Dans beaucoup d'îles de l'Océanie, le Kava se donne à l'occasion d'une réception officielle ; il est le gage de l'hospitalité offerte et acceptée, une marque d'alliance. Autrefois il précédait toujours les entreprises guerrières et les fêtes religieuses. C'était un signe de paix, de réconciliation ou l'objet d'un riche présent.

A Nukahiva, c'est une boisson journalière analogue à notre thé ou à notre café et dont chaque indigène se régale de compagnie dans sa demeure. L'usage en est interdit aux femmes et aux enfants.

Sa préparation, très-minutieuse, était une pratique sacrée dans plusieurs îles, où la faveur de boire le Kava s'accordait comme récompense au jeune homme qui venait de faire ses premières armes, et à qui sa première victoire valait l'insigne honneur de tremper ses lèvres à la coupe du breuvage symbolique, dont l'usage le classait désormais parmi les guerriers.

A dose faible, c'est une boisson tonique, stimulante, qui donne la force de supporter aisément de grandes fatigues tout en procurant une excitation agréable que les anciens chefs sauvages savaient fort bien mettre à profit au moment du combat.

Lorsque dans un Kava solennel l'on se proposait de décider le peuple à déclarer la guerre, à faire la paix ou à sacrifier un pri-

---

(1) Ces détails se trouvent très fidèlement reproduits dans le *Voyage* de Dumont-d'Urville, t. 4, p. 232, et plus récemment dans la *Revue contemporaine*, an. 1857, p. 114, 31e vol.

C'était bien ainsi que l'on procédait naguères à Tahiti ; c'est ainsi que l'on procède encore de nos jours dans plusieurs îles de l'Océan Pacifique.

Digitized by Google

sonnier, les prêtres et les chefs seuls pénétraient dans l'enceinte sacrée où se préparait le Kava. La dose de racine, calculée selon le but proposé, produisait une liqueur simplement excitante et prêtres et chefs, en proie à une exaltation fébrile, comme possédés d'une sorte de délire prophétique, apparaissaient tout-à-coup au milieu du peuple assemblé qu'ils passionnaient bientôt par l'entrain et la véhémence de leurs discours. Pâle d'émotion et de stupeur, la foule écoutait en silence au dehors du *Marae*.

A dose élevée, le Kava détermine une ivresse triste, silencieuse et somnolente, complètement différente de celle que produisent les boissons alcooliques. A-t-on l'habitude de ce breuvage, l'ivresse qu'il amène à sa suite ne dure guères plus de deux heures ; mais si l'on en boit rarement, elle se prolonge quelquefois jusqu'à douze heures! Laisse-t-on passer quelques jours sans prendre du Kava, l'ivresse dure six heures dès qu'on se remet à en boire. Les véritables buveurs de Kava en prennent chaque jour six à huit fois et même davantage, pour entretenir leur ivresse. Parvenus à leur sixième ou huitième dose, un tremblement nerveux les saisit tellement fort qu'ils ne peuvent plus porter la coupe à leurs lèvres. L'air hébété, ils la dirigent vaguement de haut en bas, la portent à leurs yeux, à leur nez..... aussi faut-il leur venir en aide. Pour diminuer les contractions spasmodiques de l'estomac et de l'œsophage, et les empêcher de vomir, on leur comprime fortement le dos et l'épigastre avec les mains. Ils hument alors lentement, plutôt qu'ils ne boivent, le liquide qu'on leur présente.

La mastication de la racine de Kava surexcite tellement la muqueuse buccale de celui qui s'est chargé de ce soin, qu'il ne peut participer à la distribution du breuvage; il lui serait impossible de le garder, il le vomirait à l'instant. Mais celui des buveurs qui se trouve le premier débarrassé de l'ivresse, s'empresse de mâcher une dose de racine et le masticateur peut à son tour satisfaire sa passion.

Nous l'avons déjà dit, l'ivresse du Kava se fait quelquefois atten-

Digitized by Google

dre ; c'est quand l'espèce de *Piper* qui a servi à préparer le breuvage a été récoltée dans des terrains humides. Les buveurs restent alors plongés dans une torpeur profonde, ils s'impatientent, s'irritent au moindre bruit et deviennent même méchants. On ne peut non plus les faire parler sans les rendre malades.

Jadis, lorsqu'un chef tahitien buvait de l'Ava, il s'entourait de gardes spéciaux qui écartaient tous les importuns. Un chien venait-il à aboyer, on le tuait à l'instant ; un coq chantait-il, on lui infligeait le même sort.

Aux Marquises nous avons vu les buveurs de Kava se retirer dans des cases isolées. Il est *Tabu* (défendu) aux indigènes de passer dans les environs et il n'y a que ceux qui préparent à manger aux gens ivres qui puissent parvenir jusqu'à ces cases. Les femmes ne peuvent en approcher sous les peines les plus sévères.

Malgré la stupeur et l'état d'abrutissement dans lequel plonge le Kava, l'on n'en perçoit pas moins les bruits les plus légers. Aussi dès qu'un Européen pénètre dans une case où quelqu'indigène cuve son Kava, on voit le buveur entr'ouvrir péniblement ses paupières alourdies, faire signe de la main de marcher plus doucement et de ne pas l'incommoder. Lui parle-t-on, il faut que ce soit à voix très-basse ; sans quoi, il se plaint de violents maux de tête : un bruit plus fort le contrarie, l'excite, provoque des vomissements et l'ivresse se dissipe.

Le Kava se boit dans une moitié de coco grattée, transformée ainsi en une coupe légère et transparente qui, après un certain temps d'usage, prend une belle teinte jaune et acquiert un vernis éclatant: à la beauté du vernis, l'on juge de la richesse de celui à qui appartient la coupe. C'est qu'autrefois il n'y avait que les gens de haute naissance, *Arii* et *Raatira* (1), qui, affranchis du travail agri-

(1) La société tahitienne se divisait autrefois en *Arii* ou Princes, en *Raatira*, petits chefs ou simplement propriétaires fonciers ; en *Manahuné* ou gens du peuple, c'est-à-dire, prolétaires. Entre les *Arii* et les *Raatira*, il y avait un échelon intermédiaire, qui correspondait aux nobles, et qu'à Tahiti et à Moorea l'on désignait sous le nom de *Eiètoaï*, et sous celui de *Tuuhou* dans les îles sous le vent.

Digitized by Google

cole, pussent tous les jours se donner le luxe de ce breuvage.

Aux Marquises, cette coupe est sacrée (tabu), les femmes ne peuvent s'en servir et si, par un hasard malheureux, l'une d'elles venait à briser un de ces vases, elle serait vouée à une mort certaine et, tôt ou tard, mourrait empoisonnée. Aussi les Kanaques portent-ils suspendue à la ceinture la coupe destinée au Kava afin de la garantir de toute souillure.

Les femmes font très-rarement usage de Kava. Lesson, accordant à cette boisson des vertus anti-gonorrhéiques et anti-leucorrhéiques, dit que « les Tahitiennes l'employaient comme moyen prophylac- » tique à la suite de leurs relations journalières avec les navires qui » les visitent... »

Nous ne savons s'il en a été réellement ainsi autrefois à Tahiti, mais nous pouvons affirmer que cela n'existe plus aujourd'hui.

Lorque les Polynésiens prennent la coupe pour boire le Kava, ils hésitent quelques instants avant d'avaler le breuvage, et la répugnance qu'ils éprouvent se traduit chez eux par des nausées, des contractions répétées de l'estomac. Cette première impression de dégoût surmontée, ils ingurgitent le liquide tout d'un trait, puis immédiatement après, ils se gargarisent avec de l'eau fraîche et parfois se lavent aussi le visage et les mains. Le Kava n'est donc pas pour eux « une » boisson agréable à laquelle on s'habitue aisément (1). »

Les Tahitiens ne mangent point avant de prendre le Kava, mais dès qu'ils l'ont avalé, ils se hâtent de prendre des aliments avant que l'ivresse ne les saisisse. Le mets qu'ils choisissent de préférence dans ce cas est le poisson cru et le fruit cuit de l'arbre à pain. Leur repas achevé, ils allument une cigarette, prennent une position commode, se couvrent le visage et attendent ainsi, *dans un repos complet*, que l'effet du breuvage se manifeste.

A Nouka-hiva (îles Marquises), les indigènes fument beaucoup dès qu'ils sont sous l'influence du Kava. Aussi gardent ils près d'eux un

---

(1) *Revue coloniale*, vol. XVI, 2e série, p. 89.

Digitized by Google

enfant, c'est le plus souvent une petite fille *(Paoe)*, pour entretenir le feu du tison et pour, sur leur moindre geste, venir allumer leur pipe ou leur cigarette.

L'ivresse du Kava a de l'analogie avec celle de l'opium et l'on voit les buveurs de Kava, comme les thériakis, s'affaisser sous le poids de leur corps.

Dès que les Polynésiens ont pris ce breuvage ils causent et plaisantent entre eux, tout en exhalant par le nez ou en avalant la fumée de leur cigarette, qu'ils rendent ensuite par la bouche avec beaucoup de lenteur. Tout-à-coup, ils pâlissent, ils se taisent; leurs traits prennent une expression morne, hébétée; leur vue se trouble; une vive rougeur des conjonctives et des phénomènes de diplopie se manifestent. La circulation se ralentit d'une manière notable et tout le corps est pris d'un tremblement nerveux, avec projection de la face en avant, qui rend la station et la marche absolument impossibles. Des sueurs abondantes surviennent et, chose singulière, de fréquentes envies d'uriner! (jusqu'à vingt fois dans une heure mais peu chaque fois). Il y a absence complète d'appétits génésiques. Nos buveurs restent ainsi plongés dans cette sorte d'ivresse comateuse qui laisse pourtant intactes les facultés intellectuelles. Un silence et un repos absolus leur sont alors indispensables. Quand on leur adresse la parole, ils ne répondent qu'en rechignant, avec une lenteur et une difficulté extrêmes; les questionner en ce moment, c'est littéralement les mettre au supplice. L'effet du Kava épuisé, ils ressentent une grande fatigue dans toutes les articulations, aussi vont-ils immédiatement se plonger dans l'eau fraîche et courante de quelque ruisseau. Au repas qui suit, ils s'abstiennent de *popoï* (1), qui les ferait vomir, et ne mangent que de la noix de coco.

Une maladie de peau toute particulière, désignée à Tahiti sous le nom d'*Arevareva*, résulte de l'usage journalier du Kava. Les vieux

(1) Pâte fermentée sous terre et faite avec les fruits de l'arbre à pain.

Digitized by Google

buveurs ont en outre la vue très obscurcie, les conjonctives très rouges, les dents fortement colorées en jaune : leur peau est sèche, écailleuse, fendillée et ulcérée partout où elle offre des épaisseurs, aux mains et aux pieds, par exemple, et ils finissent par tomber dans un état complet d'émaciation et de décrépitude. Aux Iles Marquises, on les voit portant des sandales afin de ménager la sensibilité de leurs pieds malades.

Les Tahitiens qui parvenaient à guérir les ulcères produits par l'abus du Kava étalaient avec fierté leurs cicatrices. C'était pour eux autant de marques honorifiques, et plus un buveur d'Ava en présentait, plus il acquérait de considération. Les Tahitiennes raffolaient des jeunes hommes dont la peau était écailleuse et profondément fendillée, signes aristocratiques, qui ne se rencontraient que chez les gens riches et de noble race. Après ceux-ci, elles recherchaient les hommes obèses, et l'on voyait les déshérités faire des repas fréquents, manger d'énormes quantités de cocos et de fêis, afin d'acquérir de l'embonpoint et de devenir l'objet des faveurs de ces bizarres jeunes filles.

Les femmes recommencent à boire du Kava aux Iles Marquises. Celles qui en prennent tous les jours ont, au bout de deux mois, le corps entièrement couvert d'une espèce d'ichthyose. Tout récemment, trois heures après avoir bu une trop forte dose de ce breuvage, une Noukahivienne est morte : le Kava n'est donc pas, « dans tous les « cas, comme le café, un poison bien lent (1). »

Les Noukahiviennes boivent du Kava pour combattre la phthysie pulmonaire. Dans les bronchites elles en éprouvent, disent-elles, un très-grand soulagement. Dans ce cas, elles en prennent une dose légère le soir, au moment de se coucher.

D'après ce qui précède, le *Piper methysticum* (Kava ou Ava) serait tonique et stimulant à faible dose, et, à doses plus élevées, il

(1) *Revue coloniale*, vol. XVI, p. 90.

Digitized by Google

deviendrait successivement calmant, sudorifique, diurétique, stupéfiant, anaphrodisiaque. Il serait de plus, d'après Lesson, anti-gonorrhéique et anti-leucorrhéique. Enfin, il exerce une action directe ou indirecte sur la peau.

Analyse chimique de la racine de Kava.

La racine du *Piper methysticum* renferme une huile essentielle, de couleur jaune citron, unie à une résine balsamique. C'est sans doute à cette oléo-résine que sont dues les propriétés anti-gonorrhéiques et anti-leucorrhéiques mentionnées par Lesson. L'on trouve encore dans cette racine, une grande quantité de fécule à grains petits et arrondis; un principe neutre particulier que nous avons isolé (1) et auquel nous avons donné le nom de *Kavahine*. C'est probablement à ce principe que doivent être attribuées les propriétés stupéfiantes et énivrantes du Kava.

Préparation de la Kavahine.

La Kavahine s'obtient en traitant directement par l'alcool, dans un appareil à déplacement, de la racine de *Piper methysticum* grossièrement pulvérisée. On filtre la liqueur jaune obtenue, on la concentre par la distillation, puis on fait cristalliser.

On sépare les cristaux formés et on les place dans un entonnoir en verre tamponné de coton à la douille. On les lave avec de l'alcool faible, puis on les redissout dans de l'alcool à 84°. Quand la dissolution est complète, on y ajoute du noir animal lavé pour la décolorer, on fait bouillir quelques minutes et on filtre la liqueur qui, devenue claire, laisse déposer par le refroidissement des houppes blanches, cristallines, qu'on purifie davantage, si cela est nécessaire, par de nouvelles dissolutions et cristallisations.

---

(1) A Tahiti le 10 avril 1857.

Digitized by Google

Propriétés physiques et chimiques de la Kavahine.

Par sa blancheur, sa légèreté et sa cristallisation, la *Kavàhine* rappelle le sulfate de quinine.

Elle se présente en houppes soyeuses, composées de prismes fins et déliés, inaltérables à l'air et sans odeur.

Elle subit un commencement de fusion à 120 degrés; à 130 elle constitue un liquide incolore qui, par la concentration, devient jaune-ambré. Brûlée sur une lame de platine, elle laisse un résidu charbonneux brun.

Elle est insipide, très peu soluble dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante. Cette dissolution, neutre aux papiers réactifs, abandonne, en se refroidissant, des prismes aiguillés de Kavahine.

Elle se dissout très-bien dans l'alcool et dans l'éther.

L'acide chlorhydrique, pur et concentré, l'attaque et la colore en rouge, couleur qui, à l'air, passe au jaune orpiment. Etendu d'eau, cet acide colore d'abord légèrement en jaune la Kavahine et dès qu'on porte la liqueur à l'ébullition, elle prend une teinte ambrée qui, quelques secondes après, devient rouge orangé : la Kavahine se dissout et l'on remarqne quelques gouttelettes brunes, de nature huileuse, à la surface de la liqueur. — L'eau versée dans cette dissolution, la trouble et en sépare la Kavahine.

L'acide azotique, pur et concentré, dissout la Kavahine à froid, et si l'on fait intervenir l'action de la chaleur, l'on voit apparaître des vapeurs rutilantes d'acide hypo-azotique : la liqueur, versée dans l'eau, la colore en vert. Etendu d'eau, cet acide dissout la Kavahine avec le concours de la chaleur; la liqueur, jaune rougeâtre d'abord, passe au rouge brun, puis devient verte : d'abondantes vapeurs rutilantes se dégagent encore pendant la réaction.

L'acide sulfurique, pur et concentré, donne à froid, par son contact avec la Kavahine, une riche couleur pourpre-violet; cette belle couleur disparaît au bout de quelques minutes d'exposition à l'air et devient verdâtre. — L'eau versée sur ce mélange le fait à l'instant virer au vert.

Digitized by Google

Si l'on fait bouillir de l'acide sulfurique avec de la Kavahine, le mélange pourpre, violet tout d'abord, brunit bientôt et la Kavahine se charbonne.

Si la Kavahine n'est pas suffisamment purifiée, elle est jaune, et dans ce cas, l'acide sulfurique concentré produit avec elle une vive couleur de carmin.

L'acide sulfurique étendu d'eau, donne à chaud une liqueur ambrée qui se fonce de plus en plus.

L'acide acétique la dissout, surtout à chaud, et la liqueur restée incolore, cristallise en se refroidissant. — L'eau la précipite de cette dissolution.

La potasse caustique, en solution concentrée et portée à l'ébullition, dissout la Kavahine ; par le refroidissement, celle-ci donne un précipité jaune composé d'une agglomération de cristaux au milieu desquels se distinguent de nombreux octaèdres.

La Kavahine a été nommée ainsi pour perpétuer le nom de *Kava* donné par les Polynésiens au *Piper methysticum*.

Elle se distingue de la pipérine et de la cubébine par les réactions colorées qu'elle donne avec les acides concentrés et surtout par l'absence de l'azote dans sa constitution chimique.

La chimie organique y trouve donc un produit nouveau.

D'après les analyses que vient d'en faire tout récemment à l'hôpital maritime de Rochefort, M. Roux, 1er pharmacien en chef de la marine impériale, la Kavahine renferme :

65,847	de carbone.
5,643	d'hydrogène.
28,510	d'oxigène.
100,000	

Pharmacologie.

Le Kava peut fournir les médicaments suivants :

1° Un alcoolat;

Digitized by Google

UNIV. OF CALIFORNIA

2° Un alcoolé de couleur jaune ambrée, d'une odeur forte et aromatique, d'un goût balsamique, piquant, et qui, par évaporation, donne des cristaux de Kavahine ;

3° Un œnolé ;

4° Un extrait alcoolique jaune verdâtre, aromatique et d'un goût piquant. Nous avons obtenu 36 grammes d'extrait de 1000 grammes de racine sèche, 3, 6 °/₀ ;

5° Des pilules d'extrait de Kava (de 0,10 cent. l'une) ;

6° Une oléo-résine, liquide brun, sirupeux, d'une saveur âcre et piquante ;

7° Une résine;

8° Une huile essentielle ;

9° La Kavahine, qu'on administre en pilules de 0,10 centigrammes ;

10° Enfin un sirop de Kavahine.

Nous ferons ultérieurement connaître le résultat des observations médicales sur la Kavahine, les doses et les formes sous lesquelles ce médicament doit être de préférence administré, enfin ses effets physiologiques.

Digitized by Google

DES HUILES.

DE L'ALEURITES TRILOBA, DANS LES ILES DE LA SOCIÉTÉ.

Ambinux de Commerson. *Croton moluccanum* de Lin. *Camirium* de Rumphius. *Telopea* de Solander. *Aleurites triloba* de Forster. *Aleurites moluccanum* de Bidw. et Bertero. *Tiairi* ou *Tutui* à Tahiti. *Ama* aux Marquises. *Kukui* aux Sandwich.

Cet arbre, qui appartient à la famille des Euphorbiacées, (monœcie monadelphie de Lin) est très-répandu dans les îles de la Société; originaire des Moluques il a été plus tard naturalisé à Ceylan et à Bourbon. Il constitue de vastes forêts aux Sandwich, il est très répandu aux îles Marquises, à Tahiti, aux îles Gambier et à la Nouvelle-Calédonie.

L'*Aleurites triloba* acquiert de très fortes dimensions dans toute l'Océanie; l'on trouve des arbres qui possèdent de 12 à 15 mètres de hauteur sur 1 mètre 50 cent. de circonférence. Aux îles Gambier (île *Aka-maru*) l'on a récemment abattu un de ces arbres qui avait 20 mètres d'élévation sur plus d'un mètre de diamètre.

Aux îles Moluques d'après M. Guibourt (Hist. des drog. simp., t. 2, page 338) l'Aleurites serait au contraire un *petit arbre*.

A Tahiti, cet arbre possède à peu près le port du châtaignier; son tronc est brun et rugueux à la base, lisse et gris dans sa partie moyenne, maculé de taches blanches ou gris perle. Il découle de l'écorce une gomme blonde.

Les *feuilles* sont larges, d'un vert clair, lisses en dessus, blanchâtres et légèrement tomenteuses en dessous, bi, tri, ou quinqué-lobées,

Digitized by Google

d'autres fois, entières et lancéolées. Elles sont portées sur des pétioles de 12 à 15 cent. de longueur, lesquels possèdent deux petites glandes jaunes à leur point d'insertion sur la branche. Il est à remarquer que dans les jeunes arbres les feuilles lobées sont en plus grande quantité que dans ceux qui ont déjà acquis un certain âge.

Les *fleurs* sont monoïques, petites, d'un jaune pâle et forment des grappes grisâtres, tomenteuses, de 12 cent. de longueur. Ces grappes portent des fleurs mâles et des fleurs femelles.

Les *fleurs mâles* sont plus longuement pédonculées que les fleurs femelles. Elles se composent d'un *calice* monosépale gris, tomenteux, bi ou trifide. La *corolle* est formée de 5 pétales jaunes, plus longs que dans les fleurs femelles, révolutés, spatulés et alternant avec 5 glandes jaunes, insérées sur le réceptacle. Les *étamines*, en nombre indéterminé, portées sur un petit réceptacle cônique, ont leurs filets verdâtres, épais, courts et réunis en faisceaux. Les *anthères* sont biloculaires et introrses.

Les *fleurs femelles* offrent à peu près la même composition quant aux enveloppes florales; les 5 pétales jaunes de la corolle alternent également avec 5 squammes ou 5 glandes; ils sont à préfloraison contournée. L'*ovaire* est sessile, unique, surmonté de 2 *styles* épais, courts et terminés chacun par un *stigmate* bi-fide et révoluté. Il est à 2 ou 3 loges qui renferment chacune une seule graine.

Le *fruit* est un drupe charnu, déhiscent au sommet, plus large que haut; son péricarpe gris-verdâtre paraît être formé de deux drupes accolés. Il arrive très fréquemment que ce fruit avorte partiellement; on n'y trouve alors qu'une seule loge et une seule graine.

La *graine*, formée d'une enveloppe excessivement dure, renferme une amande qui en remplit toute la cavité. Cette amande, blanche, épaisse, charnue, contient beaucoup d'huile fixe mélangée à un principe légèrement âcre. L'*embryon* est très développé, droit et homotrope.

A Tahiti, on trouve sur cet arbre des fleurs et des fruits en même temps.

Digitized by Google

De la noix d'Aleurites (noix de Bancoul).

La noix d'Aleurites pèse environ 9 grammes; plus large que haute, elle est terminée supérieurement par une pointe près du sommet de laquelle on aperçoit un très petit trou (micropyle). La partie moyenne est arrondie; la dépression inférieure, sur les faces, constitue une arête vive au milieu de laquelle se remarque une cicatrice ou *hile*. Cette graine est brune, mais sa surface est toujours recouverte d'une couche grise épaisse, et de nature calcaire. L'*acide chlorhydrique* mis en contact avec elle produit aussitôt une vive effervescence.

Il y a deux faces bien distinctes à considérer dans cette noix : l'une (antérieure), bosselée, avec des cannelures longitudinales, offrant 3 ou 4 côtes saillantes qui partent du sommet pour venir se joindre à la partie inférieure de la graine; l'autre (postérieure), moins rugueuse, formant ordinairement deux mamelons plus ou moins réguliers, quelquefois un peu aplatis, mais toujours séparés par un sillon assez prononcé pour permettre de les reconnaître. L'enveloppe pierreuse de cette graine est sonore, très résistante au marteau; un coup sec la fait voler en éclats, à cassure nette et brune, qui brûlent avec une grande facilité en exhalant une fumée noire, très épaisse et une forte odeur d'huile.

Alcoolé d'Aleurites. Quelques débris de noix d'Aleurites grossièrement pulvérisés ont été traités par de l'alcool à 82° 5, dans un appareil à déplacement en verre. Après deux jours de contact ils ont fourni une teinture rouge foncée qui, évaporée à siccité, a laissé pour résidu une grande quantité de gomme-résine rouge. Cet alcoolé a l'aspect de celui de quinquina et lorsqu'on l'évapore en consistance convenable, il donne un extrait d'une belle couleur de rubis dont le goût est salé et astringent.

Traités par l'eau bouillante et après deux heures d'une ébullition continue, ces débris de noix ont donné une décoction d'une couleur terreuse. Ce liquide, filtré et complètement refroidi, a été soumis à

Digitized by Google

l'examen de plusieurs réactifs et a donné pour chacun d'eux les résultats suivants :

Acide azotique, *sulfurique*, *chlorhydrique*, aucun précipité.

Ammoniaque, pas de précipité, la liqueur prend une couleur feuille morte qui se fonce à l'air.

Eau de chaux, précipité jaune (café au lait).

Noix de galle, précipité jaune d'ocre.

Sulfate ferrique, précipité gris foncé ; la liqueur qui le surnage est vert foncé.

Emétique (solut.) précipité blanc sale.

Acétate tri-plombique neutre, précipité gris très abondant.

Azotate argentique, précipité noir, soluble dans l'acide azotique.

Solut. de Gélatine, rien.

Nous avons soumis au même examen l'écorce d'Aleurites. Trois mois après sa récolte, cette écorce, parfaitement séchée au soleil et réduite en poudre, a été traitée dans l'appareil à déplacement; le liquide obtenu, soumis aux réactifs, a fourni les résultats ci-après :

Acides azotique, *chlorhydrique*, aucun précipité.

Ammoniaque, précipité de couleur lie de vin, très abondant.

Eau de chaux, idem.

Noix de galle, pas de précipité.

Sulfate ferreux, précipité noir, abondant ; la liqueur est verdâtre.

Sulfate ferrique, précipité noir d'encre.

Emétique, précipité rose abondant.

Acétate tri-plombique, neutre, précipité rose abondant.

Azotate argentique, précipité rose clair, caillebotè, insoluble dans l'acide azotique (chlorures).

Chlorure barytique, précipité rose terne (sulfates).

De l'Amande.

Lorsqu'on brise une noix fraîche d'*Aleurites*, on y trouve une amande du poids moyen de 2 grammes 50 cent., blanche, ferme,

Digitized by Google

sans odeur, possédant un goût agréable qui rappelle celui de la noisette. Les enfants recherchent ces noix, mais il n'est pas prudent de leur en laisser manger beaucoup, car elles sont purgatives et occasionnent de fortes douleurs de ventre; trois suffisent pour produire ces effets.

Les noix un peu vieilles renferment une amande jaune de laquelle exsude une huile colorée, rance, très âcre au goût et d'une odeur très pénétrante. Ces amandes brûlent avec la plus grande facilité et produisent beaucoup de flamme. Les Tahitiens n'en font pas usage pour éclairer leurs cases; quelques-uns s'en servent seulement pour tatouer. A cet effet, on brûle l'amande et on recueille l'huile mélangée de noir de fumée qui s'en écoule. C'est dans cette simple préparation que les Indiens trempent les petites dents de poisson avec lesquelles ils piquent les parties du corps qu'ils veulent orner (1).

A *Nouka-hiva*, les indigènes en font des brochettes qui leur servent à s'éclairer le soir. C'est à cause de cet ancien usage qu'ils ont donné le nom d'*Ama* à ces noix, mot qui, dans leur langage, veut dire *lune* ou *lumière*.

La première amande de ces brochettes éclaire pendant dix minutes, le feu se communique à celle qui vient immédiatement au-dessous et se propage seul jusqu'à la dernière; de sorte qu'une brochette de vingt-quatre amandes éclaire une case pendant quatre heures. Depuis que les navires baleiniers vont relâcher aux îles Marquises les indigènes ont beaucoup délaissé ce mode d'éclairage. Ils achètent à bord de l'huile de poisson pour s'épargner aussi la peine de fabriquer de l'huile de coco.

On emploie encore ces amandes pour l'éclairage, aux îles Gambier et dans plusieurs autres îles de l'Océanie; il n'en est pas de même à la Nouvelle-Calédonie où elles sont sans usage.

---

(1) Nous renvoyons pour plus de détails sur le tatouage, au travail complet que notre ami M. Berchon, chirurgien de la marine impériale, vient de publier tout récemment : *Du Tatouage chez les différents peuples.*

Digitized by Google

Enfin, l'amande d'Aleurites est réputée aphrodisiaque par quelques personnes; mais, avant de la manger, on lui fait subir une légère torréfaction : crue, elle occasionnerait des vertiges et de violentes céphalalgies.

De l'huile d'Aleurites.

Cette huile s'obtient par expression comme l'huile de noix.

1° On brise et l'on rejette l'enveloppe pierreuse de la graine, puis celle-ci, réduite en poudre grossière au moyen d'un moulin à bras, est renfermée dans des toiles de coutil que l'on dispose les unes sur les autres entre les plaques d'une forte presse. On soumet le tout à une faible pression que l'on augmente graduellement afin d'exprimer le plus possible d'huile sans faire crever les toiles. On reçoit cette huile dans les récipients disposés à cet effet.

Une première expression n'est pas suffisante, car il reste beaucoup d'huile dans les tourteaux. Il faut les réduire de nouveau en poudre et les soumettre à la presse une seconde fois. L'huile qu'on obtient par ce premier procédé est légèrement trouble à cause du mucilage qu'elle contient, mais en la laissant reposer quelques jours, elle s'éclaircit et on la filtre alors au papier gris.

2° L'on obtient une plus grande quantité d'huile, et avec beaucoup moins de difficultés, si, après avoir réduit les amandes en poudre grossière au moyen d'un pilon, d'un rouleau ou d'un moulin à bras, on les soumet à une douce chaleur. On emploie pour cela le bain-marie, en ayant la précaution de remuer constamment la poudre avec une spatule de bois afin de répartir également la chaleur dans toute la masse. Lorsque la matière est suffisamment chaude, on la divise dans des toiles de coutil et on la soumet à la presse comme il a déjà été dit. L'huile s'écoule avec beaucoup plus de facilité, la chaleur ayant coagulé l'albumine ; elle est claire et on peut la filtrer aussitôt.

3° On peut encore préparer cette huile en faisant préalablement torréfier les noix dans des fours. Lorsqu'on les brise, l'amande se

Digitized by Google

sépare alors très bien de sa coque, ce qui n'a pas lieu lorsque l'on casse ces noix crues. On est obligé, dans ce cas, de séparer les fragments d'amande avec la pointe d'un couteau, ce qui occasionne une grande perte de temps. L'huile que l'on obtient après cette torréfaction est beaucoup plus colorée que celle qui s'extrait par les procédés précédemment exposés.

Dans tous les cas, lorsqu'on prépare de l'huile d'Aleurites, il est indispensable de séparer complètement l'amande de son enveloppe extérieure, car, en pulvérisant tout ensemble, on éprouve des pertes énormes dans le produit.

Voici un aperçu des rendements que nous avons obtenus et nous sommes persuadé qu'avec une forte presse on obtiendrait une quantité plus grande d'huile :

100 kilos de noix entières donnent 33 kilos d'amandes ;

100 kilos d'amandes produisent 66 litres d'huile.

L'hectolitre pèse 91 kilos.

Cette huile revient, aux îles Sandwich, où l'on en prépare déjà d'assez fortes quantités, à 47 p. % meilleur marché que l'huile de lin. Elle est désignée dans le commerce sous le nom *d'huile de Kukui*. C'est un Chinois qui, en 1832, construisit un moulin fort ingénieux pour extraire l'huile de *Kukui ;* plus tard, des Américains suivirent son exemple, et aujourd'hui on exporte annuellement des différentes parties du groupe, 10,000 barils d'huile qui sont habituellement répartis entre Callao, Valparaiso, Acapulco, New-York et Boston, les ports de la Californie, Sitka et Petropawlowsky.

Les résidus ou tourteaux que l'on obtient après la préparation de l'huile d'Aleurites, peuvent être utilisés et servir de nourriture aux animaux. Cette expérience a été tentée à Tahiti et nous avons pu remarquer que les volailles et les porcs les mangent avec avidité, surtout lorsqu'on y incorporait quelques fruits sucrés du pays, tels que des goyaves ou des papayes.

Ces tourteaux constituent encore un engrais excellent.

Par ce qui précède, on se convaincra sans peine que l'exploitation

Digitized by Google

de la noix d'Aleurites, toute nouvelle qu'elle soit pour le pays, n'en serait pas moins une branche d'industrie fructueuse à Tahiti et à Moorea. La production de cette huile deviendrait une nouvelle source de commerce d'autant plus importante pour ces îles, que les frêts de retour sont plus rares. Il est fâcheux que le manque de bras et le prix énorme de la main-d'œuvre ne puissent permettre de se livrer actuellement à cette exploitation.

Propriétés physiques et chimiques de l'huile d'Aleurites.

Cette huile est fixe, translucide, de couleur légèrement ambrée, douce au toucher, d'une odeur agréable ; sa densité est de 0,9250. Elle renferme un principe légèrement âcre, se fige à 4 degrés et se solidifie complètement à 0.

Elle est sans action sur la teinture de tournesol.

Insoluble dans l'*Alcool*, soit à froid, soit à chaud, elle est très soluble dans l'*Ether* et dans le *Chloroforme*.

Cette huile se résinifie à l'*air*, elle doit donc être rangée parmi les *huiles siccatives*.

L'*Acide sulfurique*, en lui enlevant son principe âcre, la clarifie, la rend transparente, douce et même agréable au goût.

Si l'on met un peu d'huile fraîche d'Aleurites dans un verre à expérience et qu'on y ajoute 3 ou 4 gouttes d'*Acide azotique*, l'huile prend à l'instant une couleur *orangée* qui acquiert de plus en plus d'intensité par l'agitation du mélange. Si, dans cet état de coloration, on met un peu de cette huile avec de l'alcool dans un petit tube de verre fermé par un bout et qu'on agite le tout, l'huile se décolore à l'instant et passe à la couleur chamois : ce mélange se sépare dans le tube par le repos ; l'alcool, qui reste incolore, en occupe la partie supérieure et l'huile colorée la partie inférieure.

L'huile d'Aleurites se saponifie très bien avec la *potasse* et *la soude*.

Bouillie avec de la *Litharge*, elle acquiert des propriétés siccatives plus prononcées, se colore, s'épaissit et, par son exposition à

Digitized by Google

l'air, il se forme à sa surface une pellicule semblable à celle qui se produit sur l'huile de lin lithargirée.

Si l'on traite 12 grammes d'huile d'Aleurites par 4 grammes du *réactif de Poutet*, le mélange prend une teinte orangée qui se fonce de plus en plus par l'agitation. Après quelques heures de contact, on trouve au fond de la fiole un dépôt jaune d'une matière filante et l'huile ne se congèle pas. Quelques gouttes de cette huile ainsi modifiée, versées dans un verre à expérience et agitées avec deux ou trois gouttes d'*Ammoniaque liquide*, prennent immédiatement une couleur rouge foncée qui passe par plusieurs degrés d'intensité. L'*Ether sulfurique* dissout ce mélange et donne un liquide rouge vineux.

L'huile d'olives, soumise aux mêmes épreuves, s'est congelée, et, au lieu d'obtenir la couleur rouge foncée énoncée plus haut avec l'*Ammoniaque*, elle a pris une couleur chocolat.

Un mélange de 10 grammes d'huile d'olives et de 2 grammes d'huile d'Aleurites, traité par le *réactif de Poutet,* prend à l'instant la couleur orangée; après la combinaison, ce mélange traité par l'*Ammoniaque* se colore en rouge foncé.

Des mélanges, en mêmes proportions, faits avec d'autres huiles, ont été traités de la même manière et ont donné les mêmes résultats.

D'après ce qui précède, nous sommes porté à penser que l'on pourrait employer le *réactif de Poutet* pour reconnaître l'huile d'Aleurites ou ses mélanges avec d'autres huiles, en ajoutant, après la combinaison, ainsi que nous l'avons dit, deux ou trois gouttes d'*Ammoniaque* qui produiraient aussitôt la couleur *rouge* foncée caractéristique.

Le *Messager*, journal de Tahiti, ayant fait connaître les observations qui précèdent (avril 1856), et ayant fait ressortir le parti avantageux que le commerce pouvait tirer de la quantité abondante de noix d'Aleurites qui se perdent chaque jour, un Français, M. Richard Gobet, monta une première huilerie.

Les noix furent récoltées par les indigènes qui les apportaient toutes cassées à l'usine à raison de 5 piastres le baril. On faisait

Digitized by Google

casser d'autres noix par des femmes ou des enfants à raison de 2 piastres le baril d'*amandes*.

Le fabricant retira 60 p. °/₀ d'huile au moyen d'une petite presse hydraulique de la force de vingt chevaux. Mais, un accident étant survenu dans le corps de pompe, on construisit une presse en bois d'une force insuffisante qui ne produisit plus que 33 p. °/₀ d'huile.

Du mois de mai 1856 au 31 décembre de la même année, on obtint les résultats suivants :

28,599 kilos d'amandes achetés à Tahiti
dont : 18,524 kilos récoltés à Tahiti et à Moorea,
10,075 — à Raïatea et à Huahine,

28,599

fournirent 9,250 litres d'huile qui furent vendus sur place à raison d'une piastre le gallon anglais (3 litres 70 centilitres).

Cette huile fut répartie comme suit :

7,910	lit.	60 cent.	à Valparaiso
1,339		40	à Tahiti
9,250	lit.	00 cent.	

L'huile d'Aleurites a été avantageusement employée à Tahiti dans la fabrication du savon et dans la peinture. Bien préparée, cette huile forme un très beau produit qui deviendrait une précieuse ressource pour toutes les îles de l'Océanie qui, pour la plupart, regorgent de noix.

Usages de l'huile d'Aleurites.

Cette huile a de nombreuses et utiles applications.

Dans les *Arts*, elle peut être employée en peinture comme huile siccative : après avoir été bouillie, elle sèche complètement au bout de six heures.

Dans la fabrication du savon elle remplacerait à Tahiti avec beaucoup d'avantage l'huile de coco dont on se sert.

Digitized by Google

Elle est excellente pour l'éclairage et brûle sans l'odeur infecte que répand l'huile de coco; elle n'a pas, comme celle-ci, le désavantage de détériorer les lampes ; enfin , elle donne une lumière très vive.

En médecine, elle doit être rangée parmi les purgatifs drastiques. On en obtient de très bons effets à la dose de 15 à 20 grammes dans une potion aromatisée. On dit qu'à Java elle est usitée sur les tables, ce qui doit dépendre d'un mode de préparation spécial, c'est-à-dire, que l'endosperme charnu a seul été soumis à la presse.

Comme on le voit, cette huile mérite à tous égards d'être préparée en Océanie et en Calédonie. L'*Aleurites triloba* n'est l'objet d'aucune culture à cause de sa profusion si grande en Océanie. Originaire de ces îles, il pousse partout, sur les crêtes des montagnes où il paraît être le plus abondant, sur des flancs escarpés et inabordables, dans les ravins profonds , dans de fraîches et fertiles vallées. Il est très abondant jusqu'à une hauteur de 800 mètres ; au delà il devient rare , et disparaît complètement à 1200 mètres.

Les indigènes n'employaient pas autrefois l'écorce d'Aleurites pour confectionner leurs étoffes (*tapas*). Ils ne se servaient guère que de l'écorce des différents *hibiscus* (*burao*) , de celle de l'arbre à pain ou bien de celle du mûrier à papier. Cette fabrication devient chaque jour de plus en plus rare à Tahiti où la profusion des étoffes françaises et anglaises est venue anéantir cette industrie primitive. Mais l'écorce d'Aleurites servait à préparer une sorte de vernis rouge-brun pour les étoffes indigènes.

A l'état frais, cette écorce fait encore partie de la matière médicale des indigènes. Ils l'emploient comme astringent et résolutif. On la pile , on en délaie le suc dans l'eau ; le liquide, de couleur lie de vin , est employé en lotions froides sur la tête ou sur les membres pour combattre la fièvre, les contusions, les orchites, etc. Les feuilles agissent comme sudorifique, et, à Bourbon, les habitants les appliquent vertes autour du front pour calmer les maux de tête. Quant au bois d'Aleurites, il est sans usage à Tahiti.

Digitized by Google

HUILE DE COCO.

Cocotier, cocos nucifera.

Le cocotier est excessivement répandu dans les îles de l'Océanie. Il lui faut de sept à dix ans pour produire, mais, au bout de ce temps, chaque pied rapporte une moyenne de 5 francs par la vente seule de ses fruits. C'est particulièrement le voisinage de la mer qu'il affectionne, mais on trouve, dans les différents archipels de l'Océan Pacifique, des îles qui en sont complètement couvertes. Les Tahitiens, qui lui ont donné le nom de *Haari*, en connaissent de nombreuses variétés dont nous ferons connaître seulement les principales :

1° *Fahatea*, — c'est la plus belle des variétés; ses fruits sont très gros, verdâtres et recherchés des indigènes qui en font des coupes, *Apu Haari* (coquille de coco).

2° *Uute*, les fruits sont jaunes, même lorsqu'ils sont très-jeunes; ils ne deviennent pas très gros.

3° *Oviri*, les fruits sont noirâtres extérieurement et très estimés pour le goût de l'amande.

4° *Paa-Afa*, les fruits sont rougeâtres et leur enveloppe se fendille dans le sens de la longueur.

5° *Raita*, les fruits sont petits, mais le régime est très fourni.

6° *Kaipua*, cette espèce est particulière aux îles Pomotu qui en sont couvertes. C'est celle que les habitants mangent et avec laquelle on prépare l'huile de coco dans ces îles. A Tahiti cette espèce porte le nom de *Ahuahu*.

Vingt à vingt-cinq cocos fournissent un gallon d'huile, soit 3 litres 70 centilitres. Pour préparer cette huile les habitants des îles Pomotu n'emploient que les fruits qui tombent naturellement de l'arbre (1).

---

(1) Anaa, l'une de ces îles, peut fournir chaque année de 300 à 400 tonneaux d'huile.

Digitized by Google

Voici le procédé suivi par eux. Ils râpent les amandes et mettent la pulpe qui en provient dans une pirogue élevée d'un mètre environ au-dessus du sol, afin que les animaux ne puissent manger ce qu'elle contient. Un petit réservoir est creusé à l'intérieur et à l'une des extrémités de cette pirogue. Ils arrosent la masse de pulpe avec l'eau contenue dans les fruits, et si cette eau de coco ne suffit pas, ils y ajoutent de l'eau de mer et laissent le tout fermenter au soleil, en ayant le soin de couvrir avec des feuilles tressées en forme de nattes, lorsqu'il vient à pleuvoir ou que l'atmosphère devient trop brumeuse. Au fur et à mesure que l'huile se dégage des tissus, elle se rend dans le réservoir ; ils la recueillent et la mettent dans des troncs de cocotiers creusés où ils la gardent jusqu'au moment de la livraison. Au bout de vingt-cinq ou trente jours la masse a rendu toute l'huile qu'elle était susceptible de produire et les résidus sont soumis à la presse.

Cette opération, qui se fait d'une manière toute primitive, entraîne avec elle une grande perte d'huile. Pour la pratiquer, on fixe au tronc d'un cocotier une tige de Pandanus creusée en forme de gouttière et qu'on incline vers le sol. Après y avoir mis les résidus, on adapte par dessus un morceau de bois rond entrant exactement dans la gouttière, et des indigènes, en plus ou moins grand nombre, s'asseyent dessus afin d'opérer la pression suffisante. Le marc ainsi épuisé, on le brûle, car lorsque les animaux, qui en sont friands, mangent ces résidus ils deviennent promptement malades.

Chaque habitant des Pomotu fait son huile chez lui et avec des fruits de sa propriété. On la lui achète 1 fr. 25 c. le gallon, payables en marchandises, ou seulement 1 fr. payable en espèces. Elle se vend dans le commerce de 2 fr. à 2 fr. 25 cent. prise sur les lieux. Elle vaut à Tahiti 2 fr. 50 cent. au détail.

A Tahiti, où la main-d'œuvre est d'une excessive cherté, il est plus avantageux d'acheter l'huile de coco que de l'extraire. Les cocos se paient en effet 5 fr. le cent, non compris les frais de transport, de cassage, de râpage, etc., etc. qui doublent presque le prix d'achat.

Digitized by Google

Il faut de vingt-cinq à trente cocos pour obtenir un gallon d'huile. Voilà donc la matière première toute brute qui revient plus cher que le produit fabriqué, puisque, dans les îles de l'Archipel, les négociants trouvent des approvisionnements à raison de 1 fr. 50 cent. le gallon.

Si, au lieu d'avoir recours aux indigènes qu'il faut payer 5 francs par jour, et qui ne font rien dès qu'on les perd de vue, il était possible d'avoir des travailleurs consciencieux et des presses convenables, la préparation de l'huile de coco serait, dans les îles de l'Océanie, l'objet d'une grande fortune pour l'industriel qui voudrait l'entreprendre.

Avec des moyens convenables on pourrait obtenir d'une même quantité de cocos beaucoup plus d'huile et un produit plus agréable au goût, car, comme nous l'avons dit, préparée ainsi, l'huile est toujours rance, fortement colorée et n'est pas mangeable.

On peut la purifier et lui enlever son odeur en la brassant dans des barriques avec du charbon mélangé à du sable de rivière bien lavé. Après plusieurs agitations on laisse le tout reposer, et l'huile qui surnage devient claire, limpide et presque inodore.

L'huile de coco se solidifie à 15° cent., devient alors blanche et de la consistance du savon.

A Tahiti, elle est fluide, de couleur ambrée. On l'emploie principalement dans la savonnerie et pour l'éclairage, mais elle a l'inconvénient de détériorer les lampes et de répandre aussi une très mauvaise odeur. Elle fait la base du *monoï*, (huile parfumée des indigènes) : on la prend alors aussi fraîche que possible. On trouve dans le commerce des huiles de coco purifiées qui se vendent 5 francs le gallon.

Le fruit du cocotier fait partie de la nourriture des habitants de Tahiti, qui préparent aussi avec la noix râpée une conserve aigrelette qu'ils nomment *Taiero*.

Avec l'enveloppe fibreuse du fruit (*Puru*), l'on confectionne, surtout aux îles Pomotu, une sorte de tresse qui sert à faire des fonds

Digitized by Google

de lits, à relier entre elles les pièces de bois ou à fixer le balancier des pirogues.

L'on mange le bourgeon terminal de l'arbre, composé de jeunes feuilles blanches et tendres. Les Tahitiennes en séparent l'épiderme avec beaucoup d'adresse et s'en font des panaches légers dont elles s'ornent la tête, les jours de fête. Cette parure porte le nom de *Revareva*.

DU TAMANU,

(Calophyllum Inophyllum), aux îles de la Société.

Le *Calophyllum Inophyllum* de Lin, qui porte à Tahiti les noms d'*Ati*, de *Tamanu*, appartient à la famille des *Guttifères* de Jus, *Polyandrie monogynie* de Lin, et aux *Clusiacées* d'Endlicher (*N. V. Bois-Marie*).

C'est un arbre de deuxième grandeur dont le tronc, un peu élevé, légèrement tortueux, acquiert plus de 1 mètre de diamètre : son écorce est épaisse, rugueuse, crevassée et d'un rouge brun. A une hauteur de 2 à 3 mètres, il se ramifie et produit de grosses branches dont les rameaux, verts au sommet, sont glabres et recouverts d'un épiderme lisse et brunâtre. Sa cime est irrégulière.

Feuilles, grandes, opposées, décussées, pétiolées, elliptiques, très entières, marginées, longues de 18 à 20 centimètres, larges de 8 à 10, fermes, luisantes, coriaces, d'un beau vert en dessus, d'une couleur plus pâle en dessous. La nervure médiane, vue sur la face inférieure de la feuille, est jaune, anguleuse et saillante. Le limbe est parcouru par des fibres fines, régulièrement parallèles et très rapprochées. Les pétioles sont longs de 2 centimètres.

Inflorescence axilliaire, à l'extrémité des rameaux.

Fleurs en grappes régulières à pédoncules blancs et lisses. Les pédicelles, munis à leur base de bractées très petites, triangulaires, scarieuses et caduques, sont opposés, longs de 25 millimètres, décussés, les inférieurs tri-flores. Ces fleurs, de couleur blanche,

Digitized by Google

ont une odeur douce et agréable, qui rappelle un peu celle du tilleul. Le calice est formé de deux verticilles, composés chacun de deux sépales blancs, épais. Les deux extérieurs sont ovales, entiers, un peu capuchonnés; les deux intérieurs, plus allongés.

Corolle, à préfloraison quinconciale, composée de quatre pétales à peine onguiculés, plus longs que les divisions du calice et alternant avec elles, blancs, épais, un peu étalés, concaves à leur sommet.

Etamines hypogynes, en nombre indéfini, libres, inégales, à filets d'un jaune verdâtre, à anthères bi-loculaires, allongées, dressées, basi-fixes, d'un beau jaune et s'ouvrant latéralement par deux fentes longitudinales.

Le pistil se compose d'un ovaire sphérique, dressé, uni-loculaire, monosperme, surmonté d'un style cylindrique, terminé par un stygmate aplati, glutineux.

Le fruit est une drupe sphérique, de 38 millimètres de diamètre, complètement inodore. Parvenu à maturité, il présente un épiderme lisse et d'une couleur orangée. Immédiatement au-dessous, on trouve une couche mince de pulpe agréable au goût, et qui rappelle un peu la pomme. Au dire des voyageurs, cette pulpe serait plus abondante dans l'Inde et comestible; chez tous les fruits que nous avons cueillis, elle n'avait pas plus de 2 à 3 millimètres d'épaisseur.

Cette couche pulpeuse recouvre une noix sphérique, lisse, de 35 millimètres de diamètre. La coque est mince, ligneuse, grise, peu résistante au choc ; son poids moyen est de 13 grammes. On désigne ce fruit sous le nom de *huoro Ati (noix d'ati)*.

L'amande, enveloppée d'une couche spongieuse, épaisse, à face interne lisse, est formée par deux cotylédons d'un jaune pâle, épais, charnus, soudés ensemble. La radicule est infère, légèrement saillante et forme un petit mamelon. Fraîche, cette amande est inodore : mâchée, elle empâte la bouche, émulsionne la salive et la rend spumeuse ; son goût, fade d'abord, devient ensuite légèrement âcre. Son poids moyen est de 7 grammes.

Digitized by Google

Si l'on opère une coupe transversale sur une amande fraîche et qu'on l'examine au microscope, on voit que les vaisseaux latici fères, contenant le suc jaune verdâtre qui s'épanche aussitôt que l'incision a été pratiquée, sont accumulés dans toute la périphérie. Le centre, complètement dépourvu de ces sucs, est d'un tissu plus serré et d'une couleur presque blanche. Il paraît contenir de la fécule, ainsi que le démontre la teinte bleu foncé qui apparaît aussitôt qu'on l'humecte avec une goutte d'alcoolé à l'iode. Enfin, l'on observe une ligne transversale qui indique le point de contact des deux cotylédons.

Dans cet état, l'amande est complètement dépourvue d'huile; ce n'est que plus tard, quand elle a perdu sa couleur jaune pâle, et qu'en vieillissant, elle est devenue d'un jaune d'ocre, que le suc gommo-résineux a fait place au suc huileux. Cette huile, d'une odeur aromatique, est alors abondante et la simple pression des doigts suffit pour l'expulser des cellules qui la contiennent.

C'est alors seulement que les indigènes font usage de cette amande pour parfumer une teinture jaune, préparée avec les racines de *nono* (1) ou de *rea* (2), dont ils teignent leurs étoffes.

A part cet emploi, la noix de Tamanu ne sert ni à parfumer les vêtements des hommes ni à énivrer le poisson, ainsi qu'on le dit dans la *Matière médicale* de Mérat et de Lens, t. IV, page 525. Nous ne connaissons que le fruit du *Barringtonia* et le *Tephrosia piscatoria*, qui, à Tahiti, soient recherchés pour cet usage. Les Tamanus sont en fruits en mai et en novembre.

De la résine de Tamanu.

On trouve dans les crevasses de l'écorce du *Calophyllum Inophyllum*, une résine verte qui reste longtemps fluide, poisseuse et qui, avec le temps, finit par se dessécher et devenir solide. Elle est alors friable, aromatique, à cassure vitreuse. Nous pensons qu'il ne

(1) Morinda citrifolia.
(2) Curcuma.

Digitized by Google

faut pas confondre cette résine avec celles qui sont fournies par les *Icica Tacamacha*, *Heptaphylla*, *Guyanensis*, *Altissima*, que l'on connaît dans la droguerie sous les noms de résines *Tacamaques* ou *Tacamacha*.

Elle ne possède pas en effet les mêmes caractères physiques. On n'y voit pas les colorations jaune-rougeâtre, noire et jaune, jaune terne, qui distinguent les espèces de résines tacamaques que l'on trouve dans le commerce. Celle du *Calophyllum inophyllum* est très verte quand elle est encore fluide; elle est aussi quelquefois d'un jaune clair, mais c'est quand elle exsude des jeunes branches de l'arbre. Cette résine a une odeur *sui generis*, odeur aromatique, que l'on pourrait à la rigueur comparer à celle de l'angélique, mais qui en diffère cependant.

Comme toutes les résines, elle se dissout dans l'alcool, auquel elle communique une couleur verte. Evaporée, cette dissolution donne pour résidu de la résine d'un vert clair. Si, au contraire, on y ajoute de l'eau, elle devient laiteuse, d'un blanc mat, la résine se précipite et reprend par son exposition à l'air une teinte verdâtre d'abord, puis verte, et devient odorante. L'éther la dissout promptement.

Chauffée dans un tube de verre surmonté d'un cornet à son orifice, elle ne produit aucune sublimation cristalline. Il s'exhale une odeur aromatique et beaucoup de fumée blanche, et si l'on continue à chauffer, il se forme des gouttelettes brunes qui coulent sur les parois du tube; la résine brunit et reprend une odeur forte, empyreumatique. Le résidu est soluble dans l'éther qui laisse, par évaporation, une matière poisseuse de couleur foncée.

Dans quelques contrées, aux Séchelles et à Maurice, par exemple, on emploie la résine de Tamanu à calfater les navires. A Tahiti, elle est sans usage.

De l'huile de Tamanu.

Ainsi que nous l'avons dit, les amandes fraîches ne contiennent pas d'huile et il faut attendre le changement de coloration que nous

Digitized by Google

avons fait connaître, l'odeur caractéristique, la transformation complète enfin, du suc gommo-résineux jaune verdâtre en suc huileux. Nous avons obtenu ce résultat en exposant nos amandes au soleil pendant deux mois à peu près.

Cette huile s'obtient par expression. Les amandes, réduites en poudre grossière, sont mises dans des sacs de coutil que l'on soumet à la presse.

Toute l'huile vierge obtenue de cette manière, l'on repile les tourteaux et l'on expose la pâte au bain-marie, à une douce chaleur, afin de coaguler l'albumine et l'on soumet de nouveau à l'action de la presse. L'huile coule plus facilement et on en retire encore une grande quantité.

Dès le commencement de l'opération, l'on pourrait soumettre les amandes pilées à l'action de la chaleur afin de faciliter la sortie de l'huile; mais on sait que les huiles obtenues ainsi s'altèrent beaucoup plus promptement que celles que l'on prépare à froid. Il est donc préférable d'éviter l'emploi de la chaleur.

Voici la moyenne des résultats que nous avons obtenus : 1,000 grammes d'amandes ont donné, après une première expression à froid, 418 grammes d'huile; les tourteaux pulvérisés et chauffés, puis remis à la presse, ont produit 392 grammes d'huile, ce qui fait un rendement total de 810 grammes ou 81 p. 100.

100 kilos de noix entières donnent 39 kilos d'amandes.

100 kilos d'amandes fournissent 81 kilos d'huile.

L'hectolitre pèse 93 kilos.

Propriétés physiques et chimiques de l'huile de Tamanu.

Cette huile est grasse, d'un jaune verdâtre et alors translucide, quelquefois très verte, ce qui dépend d'un état de maturité plus avancé de l'amande. Elle a une odeur *sui generis* et une saveur fade, peu agréable. Sa densité est de 8,9347.

Elle est sans action sur les papiers réactifs. Comme toutes les

Digitized by Google

huiles grasses, elle produit une tache translucide sur le papier blanc.

Quand on la fait bouillir, elle s'épaissit et se colore fortement.

Elle est insoluble dans l'alcool. Si on l'agite dans un tube avec ce liquide, le mélange devient vert clair, couleur due à la résine que l'alcool enlève à l'huile et qu'il retient en dissolution. Par le repos, l'huile, qui a pris une teinte jaune, occupe la partie inférieure. Qu'on décante alors l'alcool et qu'on plonge dans de l'eau chaude le tube qui ne contient plus que de l'huile, elle s'éclaircit, devient translucide et ressemble à de l'huile d'olive. L'alcool ayant été évaporé, nous avons obtenu un résidu de résine verte. Ce serait donc là un moyen de purification à employer s'il n'était trop dispendieux.

Cette huile est insoluble dans l'éther et dans le chloroforme.

Lorsqu'on ajoute une goutte d'acide sulfurique concentré à quelques gouttes d'huile versées préalablement sur une lame de verre placée sur un morceau de papier blanc, l'on voit aussitôt se former une tache orange qui prend une intensité de coloration toujours croissante et finit par s'arrêter au rouge brun; cette coloration disparaît à l'air après douze heures de contact.

L'acide sulfurique concentré, versé dans l'huile de Tamanu, en précipite une matière résineuse d'un rouge brun et l'huile prend une teinte orange.

L'acide azotique n'a pas d'action immédiate, mais quand on agite le mélange avec une baguette de verre, l'huile prend la teinte orange sans produire de dépôt.

L'acide chlorhydrique se comporte de la même manière par l'agitation, mais l'huile prend une couleur jaune citron.

Un mélange composé d'acide chlorhydrique, 1 volume, et d'acide azotique, 25 volumes, produit, quand on en verse 1 volume dans 5 volumes d'huile, une coloration jaune citron sans dépôt; cette réaction ne se produit que par l'agitation.

La potasse caustique à chaud forme avec cette huile un savon jaune qui est très soluble dans l'eau.

Digitized by Google

La soude caustique la transforme également en un savon dur, de couleur verte, très soluble dans l'eau.

L'ammoniaque liquide la saponifie encore ; la combinaison est verdâtre et soluble dans l'eau.

L'acétate de plomb donne un savon jaune verdâtre complètement insoluble dans l'eau.

Si on fait bouillir 7 grammes de litharge avec 1,000 grammes d'huile de Tamanu, on obtient un produit noir, épais et très siccatif.

Quand on traite cette huile par le réactif Poutet, elle jaunit et prend ensuite une couleur d'ocre qui, plus tard, passe au vert très vif. Cette coloration disparaît à la longue et le mélange reste d'un jaune brunâtre. L'huile ne se congèle pas (25° de temp.), elle reste fluide, et il se forme au fond de la fiole un dépôt brun, solide, élastique et assez abondant. Si, dans l'huile modifiée qui surnage ce dépôt, on verse deux ou trois gouttes d'ammoniaque, elle prend, par l'agitation, une couleur orangée très vive.

Nous avons essayé de purifier cette huile par le procédé *Thénard*, voici les phénomènes que nous avons remarqués :

100 grammes d'huile de Tamanu, traités par 2 grammes d'acide sulfurique concentré et agités fortement dans un flacon pendant un quart d'heure, prennent une couleur orangée. La matière résineuse et le mucilage forment un dépôt épais et poisseux, de couleur rouge brun. Si l'on ajoute alors 30 grammes d'eau chaude et qu'on agite, l'huile devient d'un jaune clair et ressemble à du jaune d'œuf. Après vingt-quatre heures de repos le mélange se sépare en trois couches : la première (inférieure) est formée par le dépôt ; la deuxième (moyenne) est de l'eau acidulée ; la troisième (supérieure) se compose d'huile. On décante cette huile, on l'agite avec une nouvelle quantité d'eau chaude, et, après dix minutes d'agitation, on laisse reposer, l'on décante de nouveau, l'on filtre et l'on obtient l'huile purifiée.

Usages. — L'huile de Tamanu peut servir dans les arts, surtout après avoir été débarrassée de la matière résineuse verte qui la colore

Digitized by Google

et qu'elle retient en dissolution. Elle peut être employée dans la fabrication du savon, dans la peinture, et pour composer quelques vernis gras. Le savon qu'on en obtient est jaune verdâtre, aromatique et d'excellente qualité.

Nous avons fait préparer de la peinture à la Direction du génie avec de l'huile naturelle et avec une autre quantité qui avait été préalablement bouillie. Dans l'un et dans l'autre cas, cette peinture, qui avait été appliquée sur des portes neuves, a sèché complètement au bout de douze heures.

Nous avons également fait quelques expériences à la Direction de l'artillerie de marine sur la propriété de cette huile appliquée à la trempe des outils d'acier. On a trempé devant nous plusieurs burins, d'autres ont subi la même préparation avec de l'eau ou avec de l'huile de coco que l'on emploie quelquefois à cet usage.

Après avoir été marqués, tous ces outils ont été livrés aux ouvriers, et, au rapport de ceux qui en ont fait usage, les burins trempés dans l'huile de Tamanu sont ceux qui ont résisté le plus longtemps. Ce serait donc là une nouvelle application de cette huile qui mérite d'être prise en considération.

Ainslie prétend (Mérat et de Lens, p. 34, t. II), que l'huile de Tamanu a des propriétés calmantes et qu'on peut l'employer en frictions dans les rhumatismes et particulièrement dans la goutte.

Autrefois, les Tahitiennes faisaient usage de la résine de Tamanu pour leur *monoï*. Ce cosmétique est toujours en grande faveur à Tahiti, mais la résine de Tamanu n'en fait plus partie. L'huile de coco en est la base principale, et comme elle est rarement fraîche, elle communique à la chevelure une odeur forte et peu agréable à laquelle tout le monde ne peut s'habituer.

Le *Calophyllum Inophyllum* recherche les terres humides. On le trouve à Tahiti depuis le bord de la mer jusque dans les vallées, où il remonte assez loin, et le plus souvent auprès des ruisseaux. Les graines qui tombent sur un sol délayé germent presque toutes : il ne faudrait, pour les multiplier davantage, que protéger

Digitized by Google

leur développement. Nous avons ramassé des graines germées et plusieurs jeunes plants à Fâaa, tout à fait au bord de la mer, dans un sol bourbeux et imprégné d'eau salée.

Autrefois cet arbre était excessivement abondant : il constituait de belles forêts sur plusieurs points de l'île; l'on en trouve encore en grand nombre aujourd'hui et principalement dans les districts de Papara, d'Hitiaa, Tiarei.

Les indigènes ont abattu beaucoup de ces arbres pour faire des piquets qui, à Hitiaa, ont servi à enclore leurs terrains. Dans d'autres localités on en a construit des goëlettes. Les beaux Tamanus sont donc rares aujourd'hui, mais on en trouve encore dans la vallée de Papara.

On distingue deux variétés de Tamanus qui ne diffèrent que par la couleur plus ou moins vive de leur bois et par leurs fibres qui sont droites ou ondulées. La première espèce porte le nom de *Tamanu hiva;* le bois en est dur et se travaille facilement; elle est commune à Tahiti, Moorea, Huahine, Raiatea. La deuxième, appelée *Ati*, a un bois moins dur, qui éclate facilement et qu'on a beaucoup de peine à travailler. Il faut le débiter longtemps à l'avance et le faire bien sécher à l'ombre avant de l'employer.

Les îles sous le vent, *Huahine*, *Raiatea*, *Bora-Bora*, en possèdent beaucoup; toutes les pirogues de ces îles sont faites avec de l'*Ati*.

Raiatea contient énormément de Tamanus; il y en a des quantités considérables sur les nombreux îlots qui entourent l'île. Les arbres sont de très forte dimension et la quantité de noix que l'on pourrait ramasser pour entreprendre immédiatement l'extraction de l'huile, est prodigieuse.

Aux îles Marquises, il y a quelques Tamanus énormes dont le bois est très rouge, mais il n'y en a pas en grande quantité.

L'île Atiou (archipel de Cook) en contient à profusion; le bois en est moins coloré. On en trouve encore à la Nouvelle-Calédonie, où il porte le nom de *Pits*.

Digitized by Google

Cet arbre fleurit plusieurs fois l'an et donne beaucoup de graines. A Java, on le plante sur les avenues à cause du parfum de ses fleurs et de l'élégance de son ombrage.

Comme bois d'ébénisterie, il est à rechercher ; on en a fait de très beaux meubles. Quand on le destine à cet usage, il est important de le débiter longtemps d'avance, car s'il n'est pas bien sec, les meubles s'écaillent au bout de peu de temps. On l'emploie à Tahiti pour confectionner des ouvrages qui exigent une grande solidité, tels que des affûts de côtes, des membrures de navires, des jantes de roues.

Autrefois le Tamanu servait aux Tahitiens à confectionner les grandes idoles des *Maraés Royaux* (tertres sacrés sur lesquels les prêtres, en présence du roi, immolaient les victimes humaines). Quelques coups de hache pour abattre l'arbre, le dépouiller de ses branches, et voilà ce grand dieu façonné. On l'ornait ensuite des tapas les plus belles et des plumes les plus rares, puis on le dressait majestueusement au pied de l'autel lorsque le *Tahua* (grand prêtre) devait accomplir un sacrifice.

On attachait une grande vénération à ce tronc d'arbre ainsi paré. On le plaçait toujours dans le temple auprès du Tahua qui, seul, pouvait l'approcher. Il y avait encore des hommes spéciaux, dont les fonctions étaient de renfermer l'idole dans son étui et de la porter, après chaque cérémonie, dans une maison consacrée où elle restait sous la garde d'un prêtre. (Nous renvoyons, pour plus de détails sur ce sujet, au travail intéressant de M. de Bovis, lieutenant de vaisseau. *Revue coloniale* d'octobre 1855, page 517.) (*Maraé*).

Le Tamanu était également planté en dedans et en dehors du maraé royal. Quant aux maraés de second ordre ou maraés particuliers, ils n'étaient entourés que de *Casuarina equisetifolia (Aito)* ou de *Thespesia populnea (Miro)*, ou bien encore de *Cratœva religiosa* (*Pua veoveo*).

Le Tamanu qui était planté dans le maraé portait le nom de *Nohoahu*. Le mot *Ati* était aussi l'un des noms sacrés de l'arbre ; celui

Digitized by Google

de *Tamanu* n'existait pas : il est d'une origine plus récente.

Les vieillards prétendent qu'on plantait le Tamanu autour des maraés parce que les Dieux affectionnaient son ombrage et que le jour des sacrifices humains ils venaient s'y reposer et assister à la cérémonie sans être aperçus. Après les batailles les branches servaient à pendre les prisonniers (1).

Quand le *Tahua* venait au temple offrir des sacrifices au grand Dieu national *Oro*, il prononçait quelques prières sur le cadavre, puis il cueillait une feuille d'arbre, y déposait l'œil gauche de la victime et l'offrait respectueusement au roi ; celui-ci le portant à la bouche faisait le simulacre de l'avaler. C'est de cette antique cérémonie que la reine Pomaré actuelle tirait le nom d'*Aïmata* qu'elle portait dans son jeune âge (*Aï*, manger, *Mata*, œil.) (2).

Dans une excursion botanique que nous fîmes un jour au fond de la vallée de la Reine, nous retrouvâmes une grande quantité de ces tertres sacrés. Des pierres appelées *niho* (dents), dressées dans le maraé même, représentaient la place des différents membres de la famille à laquelle appartenait cette enceinte. La pierre du milieu indiquait celle du fils aîné. De nombreux *miro* couvraient ces ruines. Au dire des vieillards, il y avait autrefois dans cet endroit un village très peuplé. On peut en juger encore par de nombreuses plates-formes de cailloux disposées en gradins que l'on y trouve et qui devaient servir d'assises à autant de cases (3). Cette tribu avait parfaitement choisi son campement encaissé entre deux montagnes élevées et taillées à pic, qui la mettaient à l'abri de toute attaque imprévue.

---

(1) Lorsque le grand Prêtre avait dit au roi qu'un homme était devenu nécessaire à l'autel, celui-ci envoyait une pierre noire au chef du district qu'il lui plaisait de choisir. Le chef désignait l'homme à ses gens, et on tuait le malheureux autant que possible au moment où il s'y attendait le moins. On portait ensuite son cadavre au *Maraé d'Oro* dans un panier fait avec des feuilles de cocotier.

(2) L'œil droit était offert aux Dieux, on le déposait au pied de l'idole.

(3) Ces cases devaient appartenir à des indigènes de haut rang, car la demeure du prolétaire s'élevait d'ordinaire sur quatre ou six pieux simplement plantés en terre.

Digitized by Google

Un large ruisseau coule dans cette vallée et serpente à travers des blocs volumineux de basalte, témoins muets de cette antique splendeur. La quantité d'arbres à pain, les forêts de féis, les gigantesques vitiers que l'on y trouve, disent encore combien grande avait été la prévoyance de ces indigènes.

Après tout ce que nous venons de dire du Tamanu, on peut apprécier les ressources qu'il offrirait à l'industrie, et combien il serait utile de le multiplier à Tahiti ou au moins de remplacer les pieds que l'on abàt tous les jours. Nous ne saurions trop insister sur la facilité d'extraction de cette nouvelle huile d'une noix qui se perd, et qui pourrait être pour le pays une véritable source de richesse. Lorsqu'elle sera plus connue, elle sera évidemment recherchée par les arts et viendra, avec l'huile d'Aleurites (*Tutui*, *kukui*), si longtemps délaissée dans ces mers, créer des frets de retour aux navires qui en ont été jusqu'à ce jour si complètement dépourvus.

DU RICIN.

Les graines oléagineuses d'Euphorbiacées sont, à Tahiti: les graines du *Ricinus communis*; du *Jatropha curcas*, plante introduite par Bidwil, et qui n'est pas très répandue, mais qui vient très bien; celles de l'*Hevea Guyanensis*, arbre introduit en 1850 par M. le contre-amiral Bonard; enfin les noix de l'*Aleurites triloba*, ou noix de Bancoul.

Le *Croton tiglium* n'existe pas dans l'île, à notre connaissance du moins.

Nous avons remarqué que beaucoup de plantes indigènes qui appartiennent à cette famille n'offrent pas, à Tahiti, cette abondance de suc laiteux qu'on trouve chez les mêmes espèces lorsqu'elles croissent sous d'autres latitudes. Il n'est guères d'exception que pour l'*Euphorbia Atoto*, de Forster, *Atoto* des indigènes, et pour un *Stillingia*, dont nous ne connaissons qu'un seul pied dans l'île. Ces végétaux atteignent une hauteur de cinq mètres environ et sont très

Digitized by Google

lactescents. Seules, les espèces introduites ont conservé leur quantité normale de suc laiteux.

Le genre *Ricinus* n'est représenté que par deux ou trois espèces ou variétés distinctes, dont l'une est le type, *Ricinus communis*, et l'autre, plus abondant, est le *Ricinus viridis*, de Desfontaines.

1° Le *Ricinus communis*, de Lin, est un arbrisseau qui pousse avec beaucoup de vigueur ; pour en donner une idée exacte, voici les dimensions que nous avons constatées sur un jeune plant d'un an : quatre mètres de hauteur, tronc gris et ligneux de 16 centimètres de diamètre. Feuilles palmées, très développées, larges de 81 centimètres sur 62 centimètres de hauteur. Pétiole de 59 centimètres de longueur sur 23 millimètres de diamètre à la base, et 12 millimètres au point de réunion avec le limbe.

Capsules sous-arrondies, d'un vert glauque, ayant 14 millimètres de diamètre, armées de pointes molles. Nous en avons compté 116 sur le même pédoncule dont la longueur était de 60 centimètres ; c'est donc 348 graines par épi. Ces capsules sont portées sur des pédicelles longs de six centimètres.

Les graines mûres, grosses, épaisses de 3 millimètres, et longues de 12, offrent des marbrures gris clair sur un fond marron. Le poids de chacune d'elles est de 25 centigrammes. L'amande, blanche et ferme, laisse suinter beaucoup d'huile quand on la presse entre les doigts ; elle pèse 20 centigrammes ; il y a donc un déchet de 5 centigrammes par graine quand on la dépouille de son enveloppe testacée.

Nous avons pris 5 kilogrammes de capsules à maturité et renfermant toutes leurs graines ; elles nous ont donné :

Débris de capsules	2422 76
Graines entières.	2410 58
Débris ligneux, columelles, poussière, etc.	166 66
	5000 00

513 grammes 34 centigrammes de graines entières, dépouillées de

Digitized by Google

leur enveloppe testacée ont donné :

Enveloppes testacées.	102 668
Amandes.	410 672
	513 340

Ce mondage produit donc un déchet de 1 kilogramme pour 5 kilogrammes de semences.

1,000 grammes de graines entières, soumises à la presse, ont donné, à froid, 362 grammes 50 centigrammes d'huile.

100 grammes de tourteau, traités par deux fois leur poids d'alcool, dans un appareil à déplacement en verre, ont laissé, après une distillation convenable, 20 grammes d'huile pour résidu, ce qui fait 562,50 pour un kilogramme de graines.

Traitée directement par l'alcool, après un broiement préalable, la graine donne 58 pour 100 d'huile au lieu de 56,25 comme dans l'opération précédente.

2° Le *Ricinus viridis*, de Desfontaines (cultivé au Jardin des Plantes à Paris), est arborescent comme l'espèce précédente. Ses feuilles sont plus petites et d'un vert plus foncé; ses capsules, moins grosses aussi, présentent des pointes plus roides. Les graines sont très petites, à test brunâtre, chiné de gris foncé. L'amande remplit toute la cavité et donne beaucoup d'huile par la pression des doigts. Le poids moyen de cette graine est de 6 centigrammes et le mondage lui fait éprouver un déchet semblable à celui de l'espèce qui précède (1 kilogramme pour 5 kilogrammes).

5 kilogrammes de coques entières, munies de leurs graines, ont donné :

Débris de capsules.	2189 00
Graines entières.	2544 33
Débris ligneux, columelles, poussière . .	266 67
	5000 00

1,000 grammes de ces graines, soumis à la presse, ont fourni à froid 310 grammes d'huile.

Digitized by Google

100 grammes de tourteau traités par l'alcool ont laissé 26 grammes d'huile, ce qui fait en tout 570 grammes pour 1 kilogramme.

L'huile que l'on obtient avec ces deux espèces de ricin est blanche, inodore, peu sapide et propre aux usages médicinaux.

3° La troisième espèce de Ricin que l'on trouve à Tahiti, est une variété à tige rougeâtre, le *Ricinus rubricaulis*, qui croît loin de Papéïti, à Papara, et que nous n'avons pu examiner.

Comparons maintenant les résultats que nous venons d'obtenir avec ceux fournis par les ricins que l'on cultive en France et dans l'Inde; nous aurons, pour 5 kilogrammes de chaque espèce, le tableau suivant :

PROVENANCES.	COQUES.	GRAINES.	DÉBRIS ligneux, etc.	HUILE pour 1 kilog.	QUANTITÉ pour 100.	OBSERVATIONS
France.	1335,00	3557,00	508,00	594,00	59 à 60	Maximum.
Algérie.	1538,00	3366,00	96,00	604,00	60 , 40	
Tahiti. 1re espèce	2422,76	2410,58	166,66	562,50	56 , 25	Maximum.
Tahiti. 2me espèce.	2189,00	2544,33	266,67	570,00	57 , 00	
Inde.	»	»	»	470,00	47 à 50	Maximum.

On voit, d'après ce tableau, que, malgré son état inculte, cette plante fournit des semences dont la richesse oléagineuse peut rivaliser avec celle des graines qui nous viennent des autres contrées.

L'industrie de Tahiti peut donc entreprendre immédiatement et avec avantage cette fabrication, qui fournit, comme chacun le sait, un produit dont la médecine n'est pas seule à tirer parti.

Digitized by Google

SUCS RÉSINEUX,

GOMMES.

DU SUC DE MAPÉ (INOCARPUS EDULIS).

Matière colorante nouvelle.

Les matières colorantes d'origine organique ont été extraites, jusqu'à ce jour, soit des racines, des écorces, des bois, des feuilles, des fleurs, des fruits ou des semences de beaucoup de végétaux, soit de quelques champignons, comme le *Boletus Hirsutus*, qui donne une matière colorante jaune, soit encore des lichens qui fournissent l'orseille et le tournesol. Les sucs laiteux et résineux qui doivent absorber l'oxygène de l'air pour acquérir une coloration, n'ont encore fourni que des principes colorants bruns qui, plus souvent, résultent, on le sait, de l'altération de certaines matières colorantes jaunes. Le suc qui fait l'objet de cette note constitue donc une exception.

Ce suc, quelquefois incolore quand il sort du végétal vivant, se colore, comme ceux que nous venons de citer, par la dessication et l'exposition à l'air et à la lumière. Il devient rouge alors, et, par l'action de divers agents chimiques, il fournit les nuances les plus vives et les plus variées. Ce serait, ainsi que nous le verrons, une sorte de matière colorante nouvelle qui pourrait ne pas être sans intérêt pour l'industrie.

L'*Inocarpus Edulis* de Forster, arbre de la famille des Sapotées, est excessivement répandu à Tahiti. On le rencontre dans presque toutes les parties de l'île, sur les collines peu élevées ou dans les vallées où il forme quelquefois des bois touffus. Il se reconnaît aisément à son tronc droit, gris, cannelé, à ses feuilles d'un beau vert foncé, alternes, longues, lisses et entières. Ses fleurs sont blanches

Digitized by Google

et possèdent un parfum agréable. Le fruit est une grosse drupe dont le noyau renferme une amande charnue, épaisse, réniforme, longue de 6 centimètres sur 5 de largeur. Cette amande est comestible et, comme chez les peuples des îles de la Sonde et des Moluques, elle sert d'aliment aux habitants des îles de la Société. Cuite, son goût, quoique légèrement amer, rappelle celui de la châtaigne d'Europe. Ce fruit est appelé noix d'*Ahy* et *Gatip* à Java; *Laka*, à la Nouvelle Guinée. Dans les îles de la Société, à Tahiti, la drupe ainsi que l'arbre se nomment ordinairement : *Mapé*, *Mararé*, *Rata* ou *Râtâ* (forme de reins). Les Tahitiens désignent le fruit vert par le nom de *Mapé roâ*, et le fruit mûr par celui de *Mapé mami*.

A Tahiti, les indigènes reconnaissent cinq variétés de *Mapé* dont les caractères distinctifs résident dans la grosseur, le goût et le plus ou moins de facilité de cuisson des fruits. Cette classification, comme on le voit, n'a rien de sérieux et les arbres possèdent tous les mêmes caractères botaniques. Ces variétés sont : *Ute*, *Parau*, *Oviri*, *Orehoreho*, *Ihi*.

Si l'on pratique des incisions sur l'écorce d'un jeune Mapé ou sur les fruits encore verts, il s'en écoule un suc incolore qui, en se desséchant à l'air, prend une couleur rouge rubis. Dans les arbres plus âgés, ce suc est coloré et, quand on les blesse, on croirait voir du sang jaillir d'un corps humain. Aussi les indigènes désignent-ils ce liquide sous le nom de *Toto Mapé* (sang de mapé).

Ce suc, en se desséchant, forme sur l'arbre de petites larmes rouges, translucides, extrêmement friables, à cassure vitreuse. Elles sont inodores, d'une saveur fortement astringente, et donnent une poudre rose. Projetées sur un charbon ardent, elles brûlent sans flamme et sans aucune odeur, se boursoufflent, noircissent et laissent pour résidu un charbon poreux, léger et brillant. Tout frais, le suc de mapé est très soluble dans l'eau froide, et la liqueur n'est troublée que par de petits fragments gris de l'écorce qu'il est assez difficile de ne pas enlever quand on détache le suc de l'arbre. Cette dissolution est rouge cerise; mais si elle provient du suc laiteux que les jeunes arbres fournissent, elle est seulement teintée de rose. Dans l'un et

Digitized by Google

dans l'autre cas, soumises à l'action des réactifs, ces dissolutions produisent les mêmes résultats.

Les gommes proprement dites ont pour caractères distinctifs d'être entièrement solubles dans l'eau, à part celles qui renferment de la bassorine, et d'être tout à fait insolubles dans l'acool. Quand on verse en effet un peu de ce dernier liquide dans une solution gommeuse, la liqueur louchit et la gomme se précipite. Les gommes-résines se dissolvent au contraire dans l'alcool dont elles sont immédiatement précipitées par l'eau. Or, le suc de Mapé offre cette particularité qu'il se dissout dans ces deux liquides.

Ayant mis un jour de l'alcool à 36° sur quelques morceaux choisis de ce suc et ayant prolongé le contact jusqu'au lendemain, nous avons trouvé au fond du vase le suc devenu fluide et il nous a suffi d'une simple agitation pour le diviser dans l'alcool qui s'est immédiatement coloré en rouge cerise ; la solution était claire et translucide. Nous avons versé de l'eau dans cette liqueur qui ne s'est pas troublée, mais a conservé toute sa transparence. Cette épreuve, plusieurs fois (1) répétée, nous a toujours fourni les mêmes résultats.

Si, dans une dissolution de suc de *Mapé*, on verse quelques gouttes d'une solution de potasse ou de soude caustique, la gomme s'en sépare aussitôt et forme un précipité gélatineux de couleur lilas qui devient d'un rouge carminé par son exposition à l'air ; un contact plus prolongé fait passer la couleur au rouge brun.

Le suc de Mapé est insoluble dans l'éther.

Chauffé dans un tube avec de l'acide sulfurique concentré, il fournit un liquide pourpre violet.

Traité par une solution concentrée et bouillante de potasse caustique, il donne un liquide épais d'une couleur pourpre violacée aussi

---

(1) Ce fait a lieu avec beaucoup de sucs rouges astringents, entre autres le kino du *pterocarpus marsupium* et celui du *rhizophora mangle*, qui sont entièrement solubles dans l'eau et dans l'alcool quand ils sont récents, mais avec le temps et par suite de leur oxygénation à l'air, ils cessent d'être complètement solubles dans l'eau.

Digitized by Google

belle que celle des vapeurs d'iode. Si l'on étend ce liquide d'un peu d'eau, il devient rouge carmin.

Par la soude caustique bouillante, il forme un liquide jaune foncé qui, à l'air, passe promptement au rouge carmin très-vif.

L'ammoniaque liquide, agissant dans les mêmes conditions, donne une liqueur rouge qui, additionnée d'eau, ressemble, à s'y méprendre, à du vin de Bordeaux.

Nous avons dit que, lorsqu'on fait dissoudre du suc de Mapé dans de l'eau, on obtient un liquide rouge cerise ; cette dissolution est acide au papier bleu de tournesol.

Elle se décolore complètement si on la traite par le charbon.

Soumise à l'action des réactifs, elle donne lieu à des phénomènes de coloration dignes d'intérêt. Ainsi :

Les acides sulfurique, azotique, y produisent des précipités blancs, qui, à l'air, rougissent et deviennent rose couleur de chair ;

La solution de potasse ou de soude caustique y détermine, à l'aide de l'agitation, dans un verre à expérience, une couleur noire qui, après quelques instants, prend une teinte bleue très foncée, et passe successivement au vert sombre, au vert clair, à la couleur pensée, au violet foncé, au pourpre violacé, au pourpre carminé très vif et enfin la réaction s'arrête au rouge brun.

Voilà donc neuf couleurs ou nuances qui prennent naissance sous l'influence de l'oxygène de l'air et à des intervalles bien définis. En comparant ce phénomène de coloration à celui qui se produit dans la transformation du manganate vert de potasse en hyper-manganate rouge, phénomène qui, en chimie, porte le nom de caméléon minéral, nous avons eu l'idée d'appliquer, par analogie, à cette réaction nouvelle celui de *caméléon végétal.*

Pour bien observer ces phénomènes de colorations successives, nous opérons de la manière suivante :

Nous préparons des solutions titrées de potasse et de soude caustique, composées de :

Eau distillée, 100 grammes.

Potasse ou soude à l'alcool, 10 grammes.

Digitized by Google

Nous faisons dissoudre 10 grammes de suc d'*Inocarpus Edulis* dans 100 grammes d'eau ordinaire.

Prenant ensuite un gramme de chacun de ces liquides nous les mélangeons dans un verre à expérience et nous obtenons, d'une manière régulière, toute la série des couleurs énoncées ci-dessus, c'est-à-dire, le caméléon végétal.

Voici un tableau qui indique la moyenne de nos expériences et le temps, exprimé en minutes, qui s'écoule entre l'apparition de chaque couleur :

COULEURS PRODUITES.	RÉACTIFS EMPLOYÉS.	
	POTASSE CAUSTIQUE.	SOUDE CAUSTIQUE.
Noir.	1 minute.	1 demi-minute.
Bleu.	1 demi-minute.	1 demi-minute.
Vert sombre.	1 minute.	1 demi-minute.
Vert clair.	2 minutes et demie.	1 demi-minute.
Pensée.	4 minutes.	3 minutes.
Violet foncé.	2 minutes.	4 minutes.
Pourpre violacé. . . .	3 minutes.	5 minutes.
Pourpre carmin. . . .	6 minutes.	3 minutes.
Rouge brun.	plusieurs heures.	plusieurs heures.
Temps total de la réaction.	20 minutes.	17 minutes.

Que devons-nous conclure de ce qui précède et quelle est la nature chimique du produit qui se forme par suite de la combinaison du suc d'Inocarpus Edulis avec les alcalis caustiques? C'est là un problème que nous ne prétendons pas résoudre, quant à présent.

Si cependant, nous avions à formuler une opinion, nous dirions,

Digitized by Google

sous toutes réserves, que le précipité qui se forme aussitôt qu'on opère le mélange des deux dissolutions possède une affinité tellement grande pour l'oxygène, qu'il constitue, peu d'instants après, un véritable acide, *l'acide inocarpique* par exemple, lequel, se combinant avec une partie de l'alcali, forme un sel (inocarpate de potasse ou de soude); que ce sel subit de nouvelles transformations au sein de ce liquide sous l'influence de l'excès d'alcali et de l'oxygène dont l'action semble se ralentir beaucoup vers la fin. En effet, dès le début de la réaction, l'oxygène influence le liquide si promptement qu'au bout de deux minutes il a changé cinq fois de couleur ; il y a là un temps d'arrêt et les autres nuances ne se produisent plus qu'avec lenteur.

Nous venons de répéter en France les expériences qui précèdent, sur le caméléon végétal, et nous avons observé :

1° Que la solution aqueuse laisse déposer une matière rouge de nature résineuse, sur les parois du verre qui la contient. En décantant ce liquide, et redissolvant cette résine rouge dans l'alcool, on obtient un liquide très coloré ;

2° La série de nuances qui s'obtenait à Tahiti d'une manière si régulière quand on agissait sur le suc fraîchement récolté, ne s'obtient plus avec le produit dont la récolte a aujourd'hui deux ans de date ;

3° On obtient pourtant des nuances rouges très vives au bout de quelques minutes ; mais elles ne sont plus comparables à celles que nous obtenions à Tahiti ;

4° Il faut opérer en France à la grande lumière et en plein soleil ; il faut le contraire à Tahiti ;

5° La dissolution alcoolique du suc se trouble quand on y ajoute de l'eau ;

6° La dissolution aqueuse abandonne de la gomme quand on y ajoute de l'alcool ;

7° Le suc de Mapé donne donc en France, des résultats différents de ceux que nous avons obtenus lorsqu'il était récemment recueilli.

Digitized by Google

Voici d'autres réactions produites sur la dissolution du suc de Mapé :

La *Baryte* y détermine à l'instant un précipité lilas très abondant qui, à l'air, devient brun.

L'*Ammoniaque* fonce la couleur de cette solution et le liquide passe ensuite, sans réactions intermédiaires, au rouge vif carminé.

Les *Carbonates* de *potasse* ou de *soude* foncent d'abord la couleur et si l'on abandonne les mélanges à l'air, ils prennent, au bout de quelques heures, une consistance de gelée tremblante, de couleur rouge, et qui ressemble à un caillot de sang.

Le *Cyanure potassique* fonce la couleur qui, à l'air, passe lentement au rouge.

Le *Cyano-Ferrure de potassium* y produit un précipité jaune.

Le *Chlorure sodique*, un précipité rose carminé.

Le *Chlorure stanneux*, un précipité rose pâle.

Le *Chlorure stannique*, un précipité rose vif.

L'*Azotate mercureux*, un précipité rose terne, que l'acide azotique fait virer au lilas.

L'*Azotate mercurique*, un précipité jaune d'ocre, qui ne change pas avec l'acide azotique.

Le *Sulfate ferreux*, un précipité orangé, floconneux et abondant.

Le *Sulfate ferrique*, un précipité gris, floconneux et abondant ; la liqueur surnageante est verdâtre

Le *Sulfate alum : potassique*, donne un précipité blanc grenu.

L'*Acétate tri-plombique*, un précipité rose violacé, floconneux.

Le *Chrômate potassique*, un précipité jaune d'ocre qui fonce à l'air.

La *Solut : de Gélatine*, un précipité rose, floconneux et abondant.

Lorsqu'on traite directement des fragments de suc d'Inocarpus Edulis par de l'acide sulfurique concentré et bouillant, le liquide se colore d'abord en pourpre violacé et le mélange se carbonise peu à peu. On obtient à la fin de l'opération un magma noir que l'on délaie dans une grande quantité d'eau; on filtre, et le liquide coule alors parfaitement incolore. Si, après avoir lavé le charbon qui reste

Digitized by Google

sur le filtre jusqu'à ce que les eaux de lavage ne soient plus acides, on le traite par une solution légère de potasse caustique, celle-ci enlève au charbon la matière colorante qu'il retenait et l'on obtient une liqueur fortement colorée en rouge. On filtre ce nouveau liquide et l'on y verse avec précaution de l'acide chlorhydrique qui y produit à l'instant un précipité floconneux rouge brun ; la liqueur surnageante est jaune. Si, après avoir lavé ce précipité, on le reprend par l'alcool et l'on évapore, on obtient un résidu pulvérulent rouge foncé. Ce résidu abandonne à l'alcool froid une matière colorante jaune et il reste une poudre d'un rouge si foncé qu'elle en paraît noire. Examinée au microscope, cette poudre se compose de cristaux très petits, brunâtres, insolubles dans l'eau et dans l'alcool.

La solution alcoolique jaune ayant été évaporée a fourni des cristaux parmi lesquels se trouvaient des lamelles rouges. La matière colorante jaune est très soluble dans l'eau, dans l'alcool et dans les acides. Les alcalis font virer sa couleur au rouge. L'acétate neutre de plomb y produit un précipité rose très abondant.

Ce suc renfermerait donc deux principes colorants : L'un rouge, que l'on pourrait appeler *Inocarpine*, et l'autre jaune que l'on pourrait également désigner sous le nom de *Xantho-Carpine*. Il contient en outre un principe excessivement astringent et différents sels.

Le précipité jaune brun complexe que l'on obtient en versant de l'acide chlorhydrique dans la solution alcaline rouge a été examiné quand il était encore humide et sur le filtre :

La solution de potasse caustique lui communique une couleur rouge carmin.

L'ammoniaque le dissout et donne une liqueur rouge qui ressemble à du vin de Bordeaux.

La Baryte, à chaud, lui fait prendre une couleur pensée.

Le chlorure stannique n'y produit rien, mais si l'on ajoute quelques gouttes d'ammoniaque, on obtient une laque de couleur lie de vin.

Le sulfate aluminico-potassique n'y produit aucun changement ;

Digitized by Google

mais quand on ajoute à la liqueur un carbonate alcalin, l'alumine et la matière colorante se précipitent et forment une laque rose carminée.

Le bi-tartrate potassique donne un liquide qui colore les tissus en rose.

L'acétate tri-plombique dissout le précipité et si l'on verse dans cette liqueur quelques gouttes d'acide sulfurique, il se forme un précipité blanc jaunâtre de sulfate de plomb; le liquide surnageant teint les tissus en jaune orange.

Le sulfate ferrique colore ce précipité en noir foncé.

Les acides sulfurique, azotique, oxalique donnent des liqueurs d'un jaune orange.

L'acide tartrique, un liquide rouge carmin.

En résumé, nous pensons que ce suc peut être utilisé dans la médecine et dans les arts.

En médecine, comme astringent, soit en lotions, soit en injections. A Tahiti, les indigènes se servent du suc des fruits verts de Mapé, mélangé avec le suc de l'écorce d'Atae (Erythrina Indica), pour guérir la piqûre que fait un poisson qu'ils appellent *Nohu* et surtout pour combattre l'inflammation qui se développe aussitôt que cette piqûre est produite. Ils mâchent ces écorces et les appliquent sur la plaie en guise de cataplasme. L'inflammation disparaît promptement sous l'influence de ce topique et le malade guérit très vite.

Dans les arts, on pourrait employer ce produit comme matière colorante en variant les dissolvants et les moyens de fixage employés dans nos manufactures et appliquer sur les étoffes une série de nuances d'un vif éclat. Peut-être serait-ce un produit très-utile pour la teinture et qui rivaliserait avec les matières qui y sont journellement employées. Que nos prévisions se réalisent et le suc de Mapé créera à Tahiti et dans toutes les îles de la Société une nouvelle industrie.

Les feuilles de Mapé sont un excellent fourrage pour les chevaux; il en résulte que les indigènes vont dans les bois en faire des approvisionnements, cassent et brisent sans discernement toutes les grosses

Digitized by Google

branches de ces arbres ; aussi chaque année il en meurt un grand nombre que l'on n'a jamais la précaution de remplacer. Il serait très urgent, si ce suc doit avoir un avenir commercial, de réglementer la coupe du Mapé à Tahiti, ainsi que dans les autres îles qui sont soumises au protectorat de la France.

L'Inocarpus Edulis est très abondant à Papenoo, à Mahaena, à Tiarei ; la route qui mène de Papearii à Taravao, est percée dans des massifs formés par cet arbre. A la porte de Papéïti, dans le district de Fâaa, nous avons vu un bois presque entièrement perdu par les mutilations des indigènes.

On trouve encore cet arbre à Moorea, dans presque toutes les îles environnantes, dans l'archipel de Cook, aux îles Marquises où on l'appelle *Ehihi*. On pourrait aussi en récolter le suc à la Nouvelle-Guinée, aux Moluques, aux îles de la Sonde, etc.

Un arbre de 25 à 30 ans peut fournir, à Tahiti, de un à deux kilos de suc sans que sa végétation paraisse en souffrir. Le moment le plus favorable pour opérer cette récolte est celui qui précède l'hivernage, c'est-à-dire, du mois de juin au mois d'octobre. A cette époque la saison est sèche, chaude, le thermomètre marque constamment 30 et 31 degrés et la sève reprend son cours ascendant. Par une belle journée, on peut, en pratiquant des incisions le matin, détacher de l'arbre, vers le soir, le suc parfaitement sec et d'un rouge de rubis. Quant au prix de revient de cette nouvelle substance, il nous est impossible de l'établir; la main d'œuvre est à Tahiti l'obstacle le plus sérieux à toutes les entreprises industrielles ou agricoles.

DU SUC D'AGATI GRANDIFLORA.

L'Agaty, Agathi ou Agathis de Red, *Œschynomene Grandiflora* de Lin, *Sesbania* de Lam., est un arbre de la famille des légumineuses, peu répandu encore à Tahiti, qui a été importé des îles Sandwich en 1845.

Il vient très bien de graine, et, au bout de trois ans, il donne des sujets de 93 centimètres de diamètre et de 7 à 8 mètres de hauteur.

Digitized by Google

Il fournit beaucoup de suc au bout de deux ans. A ses fleurs blanches, papillonacées, longues de 9 centimètres, larges de 25 millimètres, succèdent des gousses de 50 centimètres de long sur 1 centimètre de large. Il en existe une variété à fleurs roses qui est très rare et ne se trouve que dans la presqu'île.

Par incision du tronc de l'Agaty, il s'écoule un suc blanc, légèrement teinté de rose qui, en se desséchant sur l'écorce, prend une couleur violacée et se présente alors sous forme de petites larmes vitreuses qui se brisent sous le choc. La cassure en est terne, cireuse.

On les réduit difficilement en poudre, et celle-ci, inodore, d'un rose terne et d'une saveur très astringente, projetée sur des charbons ardents, brûle sans flamme, se boursouffle, répand une légère fumée aromatique et laisse un charbon poreux, brillant, très friable.

Le suc concret d'Agaty se dissout dans l'eau, mais avec lenteur et sa dissolution, légèrement rosée et trouble, se décolore à l'air en même temps qu'elle laisse précipiter une poudre blanche (résine).

Cette dissolution rougit le papier de tournesol ; si l'on y verse de l'alcool ou de l'éther, il s'en sépare de la gomme qui, avec l'éther, vient nager à la surface de ce liquide.

Voici l'action des réactifs sur cette solution :

L'acide sulfurique y produit un précipité caséiforme rose qui, à l'air, devient orangé;

L'acide azotique, un précipité jaune qui passe aussi à l'orangé ;

L'acide chlorhydrique, un précipité blanc; la liqueur surnageante est jaune orangé;

La potasse caustique en dissolution décolore d'abord la liqueur, puis celle-ci devient jaune et, si on l'agite au contact de l'air, elle brunit ;

La soude caustique décolore la liqueur qui passe au rougeâtre, puis au bistre par l'agitation ;

L'ammoniaque décolore la liqueur qui reste transparente pendant quelque temps, mais, par une exposition prolongée à l'air, elle devient d'un noir verdâtre ;

L'acide chlorhydrique y fait naître un précipité gélatineux gris,

Digitized by Google

qui devient bleu, puis verdâtre par une exposition plus longue à l'air;

Le sulfate ferrique forme un abondant coagulum violet qui, à l'air, devient gris ;

L'acétate tri-plombique produit un précipité blanc verdâtre, caséiforme, qui se prend en masse et jaunit au contact prolongé de l'air;

Le chlorure stanneux y détermine un précipité blanc ;

Le chlorure stannique, un précipité blanc rosé qui se prend en masse;

L'azotate mercureux, un précipité gris qui, à l'air, devient verdâtre ;

L'azotate argentique colore le liquide en rouge brun ;

Les chrômates de potasse donnent un précipité jaune foncé qui brunit à l'air;

L'iodure potassique détermine un précipité blanc grisâtre qui se fonce à l'air ;

La solution de gélatine, un précipité blanc, floconneux et abondant qui, à l'air, devient rose; il se forme de plus à la surface du liquide une couche d'un bleu foncé qui passe lentement au vert.

En traitant ce suc comme nous l'avons fait pour celui de Mapé, l'on obtient deux principes colorants : l'un rouge que nous proposons de nommer *Agathine* et l'autre jaune que l'on pourrait appeler *Xantho-Agathine*. Ce suc contient : de l'arabine, un peu de bassorine, une matière résineuse, du tannin et différents sels. Sa récolte peut se faire du mois de juin au mois d'octobre.

En médecine, sa dissolution pourrait être employée comme astringente. L'on prétend qu'en Chine l'on s'en sert comme vernis, sans aucune préparation.

DE LA GOMME DU SPONDIAS DULCIS, PONDEA CYTHEREA, de *Lamarck*, VIHI OU VY *des Naturels*.

Bel arbre de la famille des *Térébinthacées*, qui atteint une hauteur de 20 à 25 mètres et une circonférence de 3 à 4 mètres. Il

Digitized by Google

abonde dans les vallées et donne beaucoup de fruits dont le poids varie de 300 à 500 grammes; mais, en s'éloignant des plages et en gagnant le fond des vallées ou les endroits élevés, il devient bien moins productif.

Le fruit, de la grosseur du poing et non pas de la grosseur d'un citron (Mérat et de Lens, t. VI, p. 510), est à 5 loges qui renferment chacune un pepin semblable à ceux de la pomme. Ces 5 loges sont lisses intérieurement, recouvertes à l'extérieur de longs filaments qui forment une espèce de lacis au centre de la partie charnue du fruit, comme dans le *Mangifera Indica*. Au milieu de ces filaments se trouve de la gomme complètement incolore ; c'est de la bassorine pure ayant la consistance d'une gelée tremblante, de saveur fade et à peu près nulle.

La partie charnue du fruit mûr est jaune, acidule et sucrée, avec un léger arrière goût de térébenthine. Ce fruit est déhiscent, et les rats qui infestent les bois, étant très avides des pepins qui tombent sur le sol, les dévorent et empêchent l'arbre de se reproduire de graines. Quand on fait fermenter la pulpe de ce fruit, on retire 15 pour cent d'alcool d'un goût agréable et dont l'odeur rappelle le kirsch.

Du tronc du *Spondias Dulcis* exsude une grande quantité de gomme qui se concrète sous la forme de larmes brunes ou noires, quelquefois très volumineuses. Cette gomme demeure longtemps fluide dans les crevasses de l'écorce et constitue alors un liquide très épais, visqueux, noirâtre, que l'on peut employer, en guise de colle forte, pour joindre les bois qui ne sont pas destinés à subir l'action prolongée de l'eau.

Si cette gomme contient encore un peu d'humidité, sa coupure est cornée; lorsqu'elle est parfaitement sèche, elle devient friable, à cassure vitreuse, se pulvérise facilement et donne une poudre blanche.

Sa saveur est fade. Elle est peu soluble dans l'eau. Plongée dans ce liquide tiède, elle y augmente beaucoup de volume et devient flexible comme un morceau de colle. L'eau bouillante n'en dissout

Digitized by Google

qu'une faible quantité; elle s'y divise en petits grumeaux gélatineux.

Elle est complètement insoluble dans l'alcool froid ou bouillant ainsi que dans l'éther. La teinture d'iode n'y indique aucune trace de fécule. Les Tahitiens appellent cette gomme *Piapia vy* ou bien *Tapau* et non *Tapon* (Mérat et de Lens, t. VI, p. 510).

D'après ce que nous venons de dire des caractères distinctifs de la gomme du *Spondias Dulcis*, il est facile de se convaincre que c'est une véritable gomme composée de bassorine et d'une petite quantité d'arabine, et non pas une *résine* transparente qui sert à calfater les pirogues (Mérat et de Lens). On l'aura sans doute confondue avec le suc desséché de l'*Artocarpus incisa* qui, à Tahiti, est quelquefois employé à ce dernier usage par les indigènes.

GOMME PRODUITE PAR UN ACACIA DU PARAGUAY.

Nous pensons que l'arbre qui a produit cette gomme est l'*Acacia Arabica*. C'est M. Pancher qui en sema la graine, en 1850, dans le jardin du Gouvernement, et aujourd'hui ce végétal atteint 6 mètres de hauteur et 34 centimètres de circonférence.

Ses gousses sont grises, droites et lomentacées, longues de 18 centimètres. Cet arbre produisait déjà des graines en 1853. Chaque année il fournit une grande quantité de gomme très belle, blonde, en morceaux irrégulièrement arrondis et d'un goût agréable. Elle se dissout entièrement dans l'eau froide. Ce serait là un excellent produit, et nous croyons qu'il serait utile de multiplier cet arbre à Tahiti. Nous venons, dans ce but, d'en tenter la reproduction par des semis.

GOMME DU MELIA AZEDARACH.

Le *Melia Azedarach*, de Lin., appelé Lilas de Chine, a été importé à Tahiti, il y a 40 ans à peu près : les indigènes l'appellent *Tira* (lilas).

La gomme produite par cet arbre ressemble beaucoup à la gomme arabique. Elle est inodore, insipide, friable, à cassure vitreuse et

Digitized by Google

brillante. Elle se réduit facilement en poudre. Elle est soluble en totalité dans l'eau froide et insoluble dans l'alcool et dans l'éther.

Cette gomme exsude naturellement de l'arbre, mais dans la saison sèche : elle n'est due qu'à la piqûre des insectes. Elle est sans usages.

GOMME D'ALEURITES TRILOBA.

Cette gomme se présente sous la forme de larmes abondantes ou en petits morceaux mamelonnés.

Elle reste longtemps fluide sur l'arbre et ressemble alors à du mucilage; elle diminue beaucoup de volume par la dessication. Quand elle est complètement sèche, elle résiste au pilon, s'aplatit et se pulvérise très difficilement.

Cette gomme est inodore, d'un goût peu prononcé, coupure cornée. Elle est peu soluble dans l'eau et quand on l'immerge dans ce liquide, elle s'y gonfle, augmente beaucoup de volume et ne s'y dissout qu'en partie

Elle est complètement insoluble dans l'alcool et dans l'éther.

Cette gomme est composée d'arabine et de bassorine. Autrefois les Tahitiens la mangeaient : aujourd'hui elle est sans usages.

GOMME DE COCOTIER (*Haari*).

Cette gomme exsude de la base du tronc des jeunes arbres. Elle se présente sous la forme de larmes brunes, allongées, transparentes, à cassure vitreuse. Elle résiste au pilon et s'aplatit sans se pulvériser. Elle croque sous la dent, son goût est à peu près nul.

Elle est insoluble dans l'eau froide ou chaude et s'y gonfle seulement.

Elle est sans usages.

GOMME DE L'ORANGER (*Anani*).

L'oranger laisse exsuder de son tronc une grande quantité de gomme blonde, en morceaux mamelonnés et assez gros. Son goût, d'abord amer, devient ensuite doux et agréable.

Elle est très soluble dans l'eau froide.

Digitized by Google

La gomme d'oranger pourrait être utilisée en médecine comme adoucissante et tonique à cause de son amertume franche et nullement désagréable.

DU CAOUTCHOUC DE TAHITI.

Les arbres à caoutchouc qui existent à Tahiti sont dans le jardin du Gouvernement; ils sont au nombre de quatre. C'est M. Pancher, qui en sema la graine le 20 mars 1850, et aujourd'hui ces arbres ont environ 6 mètres de hauteur sur 85 centimètres de circonférence. Ces graines, qui ont été apportées du Para, par M. le contre-amiral Bonard, étaient celles du *Siphonia Elastica* de Pers., *Hevea Guyanensis d'Aublet.*

Nous en avons obtenu, par incision, une grande quantité de suc laiteux que nous avons fait sécher au soleil dans des assiettes et qui nous a donné un caoutchouc blanc jaunâtre très élastique. Nous l'avons envoyé comme échantillon à l'exposition permanente des produits coloniaux. Tahiti pouvant tirer un grand avantage de ces arbres, nous nous sommes occupé de les répandre le plus possible.

Il ne s'écoule guères plus de deux ans entre le semis et la floraison de cet arbre. Nous en avons eu, au bout de deux ans, un pied de 6 mètres de hauteur sur 8 centimètres de diamètre.

Ils perdent leurs feuilles au mois de septembre, elles repoussent à la fin de novembre, et les fleurs se montrent dans le courant de janvier.

DE LA SÈVE ~~COLORÉE~~ matières colorantes DU FÉI (*Musa Fehii*).

Les Tahitiens désignent le bananier sous le nom de *Meïa* et en font les variétés suivantes :

Orea, bananier de taille moyenne, à fruits petits et peu sucrés, dont la pulpe est d'un jaune rosé (couleur saumon).

Avae, fruits à chair blanche et sucrée.

Tamene, Apiri, Hapua; cette dernière espèce vient sur les montagnes.

Digitized by Google

Pau, *Puroini*, *Papai* : *Neinei*, excellente espèce : *Hai*, *Aiuao*, cette espèce est commune à Moorea, *Ava-etahi*, *Tivahi-paparua*, *Toro*, *Fêi;* cette espèce vient à l'état sauvage et forme de véritables forêts, soit sur les montagnes ou dans les vallées, mais toujours loin des plages. Nous en reparlerons plus loin.

Papa, fruit très-gros, d'un beau jaune extérieurement ; chair ferme et rosée, d'un goût franc de pomme reinette. *Oio, Ovatavata*, *Afifi*, *Rori*.

Nous reproduisons cette nomenclature aux espèces de laquelle nous ne pouvons assigner de caractères particuliers. Les indigènes seuls croient y trouver des espèces meilleures les unes que les autres et ne récoltent pas indifféremment telle ou telle. On prépare avec les bananes une conserve, appelée *Piéré*, dont les îles sous le vent et surtout Toubuai font un grand commerce. Le *Piéré* s'obtient en dépouillant la banane de son enveloppe extérieure. On fend le fruit en quatre parties longitudinales et on enlève le trophosperme central. Exposés au soleil jusqu'à ce qu'ils prennent la couleur brune, ces morceaux de banane sont ensuite enveloppés dans les feuilles sèches de l'arbre et l'on comprime le tout au moyen d'une ficelle, à la manière d'une carotte de tabac. Ainsi préparé, ce fruit se conserve plusieurs mois et peut s'expédier au loin : son goût rappelle celui des figues sèches.

Toutes les espèces citées plus haut se rapportent aux quatre principales que l'on cultive, et qui sont :

1° Le *Musa Paradisiaca* de Lin., qui donne un fruit long que l'on mange cuit ;

2° Le *Musa sapientium*, Lin., ou figues bananes, Bacave de Cayenne, figue des Indes. Ses fruits sont courts et d'un goût agréable; on les mange crus.

3° Le *Musa Sinensis*, Sw., qui est la petite espèce de bananier dite de Chine. C'est la plus répandue et celle qu'on cultive dans les jardins, de préférence à toutes les autres. Elle possède un goût sucré qui est très agréable ; on la mange crue.

Digitized by Google

4° Le *Musa Fehii de Bertero*, qui vient à l'état sauvage, ainsi que nous l'avons dit tout à l'heure, fait la base de la nourriture des indigènes. Ils s'en vont, le samedi (1), dans la montagne, et n'en reviennent qu'avec une provision qui sert à leur consommation de la semaine et à l'approvisionnement du marché de la ville.

On en trouve de vastes forêts sur les montagnes jusqu'à 1,000 ou 1,200 mètres; passé cette limite, ils disparaissent complètement.

Il acquiert de très fortes dimensions à ces grandes hauteurs et sa tige atteint souvent 1 mètre de circonférence, c'est-à-dire, le double à peu près de la grosseur qu'elle possède dans les vallées.

Les fruits du *Fêi* se cuisent au four comme les autre aliments.

Les Tahitiens mangent comme régal le *Fêi Péc*, c'est-à-dire, celui dont la maturité est très avancée; après la cuisson, il a un goût sucré, acidule, très agréable.

D'autrefois on écrase les fruits cuits du *Fêi* dans un plat de bois (*umete*) et l'on délaie cette pulpe avec un peu d'eau de coco ou avec de l'eau pure, en consistance de miel épais. C'est la *Popoï-Fêi*, si agréable à l'œil par sa belle couleur d'or, et dont on nourrit les nouveaux nés. Ce mêts se sert dans une moitié de coco et on le mange avec les doigts : les Tahitiens en font journellement usage. Il a une propriété laxative très prononcée.

Le tronc du *Fêi* est rouge foncé; il contient une grande quantité de sève violacée qui tache le linge d'une manière indélébile; aussi fait-on quelquefois usage de ce liquide pour remplacer l'encre à marquer (2). Les fruits sont gros, à chair rouge; mais quand ils sont cuits, la pulpe est d'un beau jaune. Les régimes sont dressés au milieu

---

(1) *Samedi*, en tahitien, *mahana mâa*, (*jour de la nourriture*).

(2) Lorsque les premiers évangiles, traduits et imprimés en tahitien, parurent dans l'île, les indigènes qui ne purent s'en procurer les copièrent, faute de papier, sur de la *Tapa* blanche, se servant, en guise de plume, d'un morceau de bambou effilé et trempé dans la sève violette du *Fêhii*.

Plus tard, Ellis, missionnaire anglais, fit venir de Sidney une presse et des caractères, et composa ses premières pages à Moorea. Pomaré II vint près de lui pour apprendre

Digitized by Google

de l'arbre et ne pendent pas ainsi que cela a lieu dans les autres espèces de bananes.

Quand on fait une incision au tronc d'un *Fêi*, la sève coule à l'instant en un jet véritable. Cette sève, d'un beau rouge violacé, inodore, happe fortement à la langue. Exposée à l'air, elle se recouvre promptement, à la surface, d'une couche rosée, de consistance poisseuse, filante, insoluble dans l'eau et dans l'alcool, mais soluble dans l'éther (caoutchouc).

L'eau ne trouble pas la transparence du suc de *Fêi*, sa nuance se fonce et tire un peu sur la couleur pensée.

Quand on fait bouillir cette sève, elle ne se coagule pas et sa nuance éprouve peu de changement. Elle ne se dissout ni dans l'alcool ni dans l'éther.

Si l'on mêle, en effet, l'un ou l'autre de ces liquides avec elle, dans un tube, et qu'on agite le mélange, on la voit s'y diviser en gouttelettes sphériques qui ressemblent à des gouttes huileuses; par le repos, tout l'éther, qui ne s'est nullement coloré, vient se réunir à la surface. Si on décante l'éther et qu'on l'agite avec de l'eau dans un autre tube, le mélange devient épais et, par le repos, il s'y forme une couche supérieure de nature gommeuse, incolore et translucide.

La sève du Fêi est sans action sur le papier bleu de tournesol.

à tirer une épreuve. puis il s'en retourna habiter son îlot de Motu-Uta, où il se retirait chaque jour, occupé qu'il était à traduire les Ecritures en tahitien.

Motu-Uta est un îlot de corail situé au milieu de la baie de Papéïti. Couvert de nombreux cocotiers, d'hibiscus, de pandanus, etc..etc.; il ressemble à une élégante corbeille de verdure. Le côté qui regarde le large est défendu par une batterie destinée aussi à défendre les abords de la passe.

C'est sur ce charmant îlot que Pomaré II s'était fait construire une case dans laquelle il venait, chaque matin, sur ses vieux jours, une bouteille d'eau-de-vie d'une main et sa Bible sous le bras. Il passait là des journées entières, buvant quelquefois si bien qu'il finissait par s'enivrer complètement... « *Pomaré* ! se disait-il alors en trébuchant : « ton *Puaa* (cochon) est maintenant plus en état de régner que toi !.. »

Pendant ce temps, les habitants de Tahiti accouraient de toutes les parties de l'île et se rendaient en foule à Moorea pour demander des livres aux missionnaires. — 2,600 exemplaires du syllabaire, un catéchisme tahitien, des extraits des Ecritures et un évangile selon Saint-Luc (Luka) leur furent distribués.

Digitized by Google

Soumise aux réactifs, elle se comporte de la manière suivante :

Les acides sulfurique, azotique, chlorhydrique, oxalique, tartrique, donnent un liquide rouge de carmin qui teint les étoffes en rose vif, lorsqu'elles sont sèches.

L'acide arsenieux donne une liqueur violette.

La potasse caustique, un liquide vert foncé, qui, à l'air, devient jaunâtre; les tissus qu'on y trempe prennent une teinte jaune d'ocre.

La soude donne un liquide vert foncé avec un précipité abondant gommeux (étoffes jaune brunâtre).

La baryte, un liquide vert foncé avec un précipité abondant gommeux (étoffes colorées en vert foncé).

L'ammoniaque, un liquide vert foncé avec un précipité abondant gommeux.

Eau de chaux et carbonates alcalins, liquide vert foncé.

Oxalate potassique, liquide d'un noir bleu.

Emétique, laque bleu d'azur.

Chlorure sodique, liquide violet; les étoffes sont d'un bleu lilas, après leur dessication.

Alun, liquide bleu violacé (violette de Parme); le tissu sec est bleu.

Acétate de plomb, précipité bleu clair, abondant, caséux.

Chlorure stanneux, précipité lilas vif; étendu d'eau, le liquide devient bleu clair.

Chlorure stannique, liqueur d'un pourpre-violacé riche.

Azotate mercureux, précipité rouge amaranthe; quand on ajoute de l'eau, la liqueur devient bleue.

Azotate mercurique, précipité rose carminé; un excès de réactif le change en gris sale.

Azotate argentique, liquide lilas foncé.

Iodure potassique, précipité bleu pâle.

Chrômate J. de potasse, coagulum vert.

Chrômate R. de potasse, coagulum jaune brunâtre.

Sulfate ferreux, liqueur de carmin vif.

Nous avons obtenu, avec ces différents réactifs, une collection de

Digitized by Google

tissus colorés de toutes les nuances de rouge, de bleu, de lilas, de jaune, de vert. Toutes ces nuances gagneraient beaucoup en éclat si elles étaient fixées par des mains habiles et exercées. L'on peut donc classer la sève du *Musa Fehii* dans les matières colorantes susceptibles d'être employées avantageusement par l'industrie.

DE LA MATIÈRE COLORANTE ROUGE DES FRUITS DU MATI (*Ficus Tinctoria*).

Le *Ficus Tinctoria* (*Mati* des indigènes) est un arbre de la famille des *Urticées*. Ses réceptacles charnus ou *Sycônes* sont petits, rouges, ovoïdes, pédicellés et contiennent un suc verdâtre, visqueux, d'un goût salé, légèrement amer.

Ce suc est acide au papier de tournesol : soumis à l'action des réactifs, il donne les résultats suivants :

Acide sulfurique, précipité jaune brunâtre.
Acide azotique, — brun verdâtre.
Acide chlorhydrique, — blanc jaunâtre.
Acide oxalique, — blanc mat (blanc d'argent).
Acide acétique, — blanc.

La potasse, la soude, la baryte, précipités d'un beau jaune que l'on fixe sans altération sur les tissus.

Les chlorures d'étain, précipités blanc mat (blanc d'argent).

L'azotate mercureux, précipité gris qui se fonce à l'air.

Le sulfate ferreux, — blanc.

Ce suc verdâtre produit donc avec les alcalis une belle matière colorante jaune.

Quant à la matière colorante rouge des fruits du *Mati*, elle se produit lorsqu'on mêle, à l'état frais, le suc verdâtre de ces fruits à celui des feuilles du *Cordia Sebestena*; disons un mot seulement de cet arbre :

Le *Cordia Sebestena* de Forster, est appelé *Tôu* par les indigènes. On le trouvait autrefois rangé dans la famille des *Borraginées*, mais on l'en a séparé pour former le type d'une nouvelle famille, les *Cor-*

Digitized by Google

diacées. Cet arbre est commun à Tahiti; ses fleurs sont de couleur orange, disposées en petites grappes au sommet des rameaux. Le calice est vert, tubuleux et à 3 dents aigues. La corolle, monopétale, infundibuliforme, à limbe chiffonné, figure une étoile à 6 pointes après son épanouissement; elle est inodore. Il y a de 6 à 7 étamines incluses, à anthères portées sur des filets oranges. Le style est long, cylindrique, terminé par un stymate bi-fide, à sommets aplatis et cunéiformes. Les fruits, entourés à la base par le calice persistant, sont ovoïdes, de la grosseur d'une noix et renferment un nucule très dur qui contient une amande d'un goût fin et très agréable.

Les feuilles du *C. Sebestena* sont entières, alternes et longuement pétiolées; par contusion et expression, elles laissent couler un suc aqueux qui, soumis aux réactifs, ne fournit aucune nuance digne d'intérêt.

Après avoir fait sécher séparément des fruits de *Ficus Tinctoria* et des feuilles de *Cordia Sebestena*, nous avons broyé ces deux substances ensemble et nous n'avons pu obtenir la couleur rouge.

Il y existe sans doute, à l'état frais, des principes immédiats promptement altérables qu'on ne peut reconstituer. Nous avons donc eu recours aux substances fraîches et, après les avoir contusées ensemble, nous avons recueilli en peu d'instants une grande quantité de liquide d'un rouge vif qui, vu en masse, ressemblait à du sang. Cette teinture se comporte de la manière suivante avec les réactifs :

Les acides sulfurique, azotique, chlorhydrique, oxalique, y produisent un précipité orangé que l'on peut fixer sur les tissus.

L'acide acétique donne un précipité rouge orange.

L'acide tartrique, un précipité orangé.

La potasse, la soude, un précipité jaune brunâtre; la liqueur est rougeâtre.

L'ammoniaque, un précipité rouge orangé.

Le chlorure stanneux, un précipité rouge terne.

Le chlorure stannique, — jaune.

L'acétate tri-plombique fournit une laque carminée, d'un vif éclat, qui, sèche, est d'un beau rouge brun.

Digitized by Google

Le sulfate ferreux donne un précipité jaune d'ocre, terne.

Le sulfate ferrique, un précipité verdâtre foncé.

Avec le chrômate J. de potasse, le liquide passe à l'orangé, nuance qui s'applique très bien sur les tissus.

Si l'on filtre le liquide rouge soumis à l'analyse à travers un morceau de calicot, celui-ci se teint à l'instant et ressemble aux cotonnades rouges des manufactures du Haut-Rhin; la couleur en est tout aussi vive.

Cette teinture peut produire, on le voit, une série de nuances qui varient dans les teintes du rose, du rouge, de l'orange, du jaune vif et du jaune ocreux. Nous avons desséché un peu de cette teinture rouge dans le fond d'une assiette, à l'ombre, et sans le concours de la chaleur, et, pour résidu, nous avons eu une poudre d'un rouge foncé, très soluble dans l'eau, mais cette solution était plus brune que le liquide primitif. Ce serait pourtant là le seul moyen à employer pour exporter cette matière colorante.

Il est donc inexact de dire que « l'on *avive* la couleur verte du » suc du *Ficus Tinctoria* quand on le mélange avec le suc du fruit » d'un sébestier », (Mérat et de Lens, t. III, page 258), mais en réalité l'on produit avec le suc verdâtre du fruit de ce *Ficus* et le suc des feuilles du *Cordia Sebestena*, une matière colorante d'un rouge très vif qui, à Tahiti, sert à teindre les étoffes. Voici le procédé des naturels :

Après avoir arraché le pédoncule, on presse légèrement le fruit de *Mati* et on laisse tomber sur les feuilles de *Tôu* (*Cordia S.*) les deux ou trois gouttes au plus de suc laiteux, verdâtre, qui en découle. Au fur et à mesure qu'elles sont imprégnées de ces gouttes, on place les feuilles l'une sur l'autre, les faces de même nature en regard. Quand il y en a une certaine quantité de disposées ainsi, on les pile dans un vase en bois et la couleur rouge apparaît instantanément. Le tout est délayé dans un peu d'eau, on passe et l'on exprime le marc dans un morceau d'étoffe ou bien, comme on le faisait jadis, à travers une poignée de filaments de cocotier. C'est dans ce liquide qu'on

Digitized by Google

trempe les tapas que l'on veut teindre ou les vêtements de fête, *Pupepu*, *Tiputa*.

Le *Tiputa* ressemble au *Puncho* chilien, il est fait soit avec de l'écorce d'*Uru* (arbre à pain, *Artocarpus incisa*) ; soit avec celle de l'*Oraa* (*Ficus Prolixa*) ou du mûrier à papier (*Broussonetia Papyrifera*). On le trempe d'abord dans un bain de teinture jaune faite avec la racine de *Nono* (*Morinda Citrifolia*) ou avec celle de *Rea* (*Amomum Curcuma*), et on l'aromatise avec la râpure des amandes d'Ati (*Caloph. Inophyllum*). Quand l'étoffe a reçu ce bain et qu'elle est bien sèche, on trempe les feuilles d'une charmante petite fougère dans la teinture rouge et on les applique sur ce vêtement.

Cette matière colorante brunit beaucoup lorsqu'elle est appliquée et parfaitement sèche. Mais ce changement de couleur doit être attribué aux préparations qu'on fait subir aux tissus jaunes avant d'y appliquer cette teinture. Quant on y trempe un calicot neuf et bien blanc, la couleur est très belle et ne s'altère pas. Quelquefois enfin les femmes s'en teignent les ongles pour les orner (1).

---

(1) Le *Mati* jouait autrefois un grand rôle. Le jour de l'initiation d'un *Arioi*, on en teignait tout le corps du néophyte.

L'origine de la société des *Ariois* se perd dans la nuit des temps et c'est à son existence dans toutes les îles de l'archipel de Tahiti, que l'on a attribué le nom d'*Iles de la Société* donné à ce groupe.

Peu nombreuse d'abord, la société des *Ariois* fit rapidement des prosélytes et l'on rencontre encore aujourd'hui des vieillards qui assurent que, dans les derniers temps, le cinquième de la population de chaque île en faisait partie.

Le fondateur fut un certain *Orotetefa*, un *Taata varua ino* (homme d'esprit mauvais), expression qui porte à penser qu'il se crut inspiré par quelque mauvais génie. De sang royal, il appartenait à la famille des *Marotea*, fondateurs du *Maraë* de *Vaiotea*, dans l'île *Bora-Bora*.

La société des *Ariois* avait son initiation, ses mystères, une hiérarchie, des statuts. Pour en devenir membre, il fallait être brave à la guerre. Le candidat, teint de *Mati*, barbouillé de rouge, subissait des épreuves sur les danses voluptueuses, *Hiva*, *Upa-Upa*, et prenait l'engagement d'étouffer tous les enfants qui naîtraient de lui. Les femmes étaient en commun et, sur trois jeunes filles grosses pour la première fois, du fait d'un Arioi, une au moins se faisait avorter. Il y avait des matrones très habiles dans cette pratique, et le suc de quelques herbes exprimées ensemble procurait rapidement l'accident désiré. Ce crime se commettait sans honte et sans scrupule, il était même encouragé.

Les pratiques de cette société étaient : l'ivresse, la volupté, la danse, la débauche, parfois le vol et le brigandage. Les initiés allaient d'île en île, s'imposant aux popula-

Digitized by Google

DE L'ÉTAT ACTUEL DU ROCOU A TAHITI (*Bixa Orellana*).

Le rocou a été importé à Tahiti en 1845, par un médecin anglais, le docteur Johnstone, à titre de plante d'ornement, et, environ trois ans après son importation, il a fleuri. Les graines ont fourni spontanément de jeunes sujets, de sorte que la plante s'est répandue dans quelques propriétés des environs de Papéïti.

Le rocouyer réussit donc très bien; malheureusement il n'y en a guères plus de 20 pieds dans l'île, sur lesquels on en compte quinze environ à Papéïti, trois ou quatre à Taonoa, et un dans la montagne où il est venu on ne sait comment. Cette culture serait très avantageuse pour Tahiti, où cet arbre se reproduit de lui-même sans que l'on ait presque besoin de s'en occuper. Il vient très rapidement dans les endroits humides; ses panicules fleurissent au mois de

---

tions effrayées, tuant ceux qui refusaient de leur payer la dîme et donnant, dans des représentations publiques, le spectacle des orgies les plus obscènes et les plus révoltantes.

Les *Arioïs* avaient un roi (*Arii Maroura*) dont la marque distinctive était une ceinture rouge. Venait-il à rencontrer un homme qui lui plût, il l'entourait de sa ceinture, et voilà celui-ci devenu *Arioï*. A la mort du roi, le roi nouveau, que l'on choisissait parmi les sociétaires du plus haut rang, allait se faire reconnaître dans toutes les îles, à chaque *Maraë* principal.

Les *Arioïs* étaient de braves guerriers, ne se livrant au plaisir et à la débauche que pendant la paix. C'était pour eux que les classes subalternes avaient été créées, c'était à eux qu'appartenaient toutes les richesses du sol. L'*Arioï* de haut rang abusait impunément de tout; on ne pouvait rien lui refuser. Ceux qui venaient ensuite demandaient et le plus souvent on leur donnait; enfin les moins privilégiés remplissaient près des autres les fonctions de domestiques.

Les seules obligations auxquelles voulussent bien s'astreindre les principaux *Arioïs* étaient d'aller à la rivière, avant le coucher du soleil, se plonger dans l'eau, protégés par l'ombrage de quelque bosquet fleuri; — de se couronner de *Nahe* (*Angiopteris erecta*) ou de *Mahire* (*Polypodium*), fougères odorantes, de feuilles de *Ti* (*Cordyline Australis*) ou de fleurs cueillies par les autres sur le *Mehani* (montagne de *Raiatea*); — enfin d'ouvrir la bouche et de se donner la peine de mâcher les aliments qu'y mettaient leurs coassociés de rang inférieur.

Tous les chefs étaient de sang royal (princes); aussi, plus que personne, ne devaient-ils posséder aucun enfant, sous peine d'*infamie* et d'être expulsés de la société, ils devenaient *Faonaonao* (exclus). Quelques adeptes ont réussi à cacher leurs enfants, préférant être expulsés de la société que de les immoler. J'ai connu à Tahiti une femme issue d'une grande famille de *Raiatea*, qui, née d'un *Arioï*, ne dut la vie qu'à la supercherie et au dévouement pour son père, de celui qui avait reçu l'ordre de l'immoler.

Ces coutumes ont cessé avec le paganisme et le temps a fait justice de toutes ces idées.

Digitized by Google

décembre après les premiers jours de pluie et les fruits sont mûrs au mois de mai : c'est à cette époque qu'on pourrait faire la meilleure récolte. Il refleurit au mois de juin et fructifie de nouveau au mois de septembre. Enfin, il ne s'écoule guères plus de trois années entre le semis et la floraison de cet arbre.

La matière colorante qu'on recueille est belle et peut rivaliser avec celle des rocous que l'on exporte du Brésil, du Mexique, des Antilles ou de la Guyane, mais on voit qu'il n'est pas encore possible que Tahiti fournisse cette substance à la métropole; cet arbre est donc un de ceux qui doivent fixer l'attention des industriels et qu'ils doivent s'attacher à multiplier.

DU SORGHO SUCRÉ (*Holcus Sorghum*) A TAHITI.

Le sorgho croît parfaitement à Tahiti, ainsi que nous avons pu nous en convaincre par de nombreux essais. Il est fâcheux que les colons ne veuillent pas s'occuper de cette culture qui serait pour eux d'un très grand avantage puisque cette plante fournit : un fourrage vert excellent; une graine propre à l'alimentation des hommes et des animaux; du combustible; des sommités dont on peut faire des balais ; une cire végétale propre à la fabrication de la bougie, ainsi que l'a démontré M. Hardy, directeur de la pépinière d'Alger; du sucre, de l'alcool; le vesou donne 10 pour 100 d'alcool pur sur 20 pour cent de matière saccharine; une matière tinctoriale nouvellement découverte par M. Sicard, de Marseille, et qui a été étudiée par M. Hétet, pharmacien professeur de la marine, (*Revue coloniale*, 1856). Ce sont les glumes qui fournissent cette matière colorante rouge qui se trouve mélangée à un autre principe colorant jaune.

Le sorgho vient à Tahiti dans tous les terrains et dans toutes les saisons. On peut en semer la graine tous les mois, mais la meilleure époque pour obtenir une récolte abondante et pour avoir des tiges plus grosses est le mois de juillet. Plus tard les grands vents et les pluies torrentielles de l'hivernage couchent les plantes sur le sol et il se perd une grande quantité de graines. C'est ce qui nous arriva pour

Digitized by Google

un semis fait en septembre : les tiges, au moment de leur maturité (novembre), furent presque toutes abattues par les premières pluies. Il ne s'écoule enfin que trois mois au plus entre le jour du semis et celui de la récolte. Quand on sème dans la saison sèche, deux arrosages suffisent et le meilleur moyen à employer, pour ces irrigations, consiste à faire passer une eau courante pendant deux jours dans des sillons qu'on trace de distance en distance à la surface du sol.

Les graines qui nous ont été remises par M. le gouverneur Du Bouzet, en mai 1856, ont donné des tiges qui se sont élevées à 3 mètres 25 millim. Le sorgho se répandrait dans l'île avec une excessive rapidité si l'on s'en occupait, et il ne nous en faut pour preuve que les résultats obtenus en 1851, époque où les premiers essais de cette culture furent tentés.

L'on en planta 25 graines et, trois mois après, on en récolta assez pour pouvoir en distribuer une petite quantité dans plusieurs districts. Un an plus tard, c'est-à-dire à la fin de 1852, on en avait récolté 2,100 kilogrammes qui provenaient de :

Atimaono	179	kilos.
Mahaena	210	id.
Paea	684	id.
Papenoo	545	id.
Tiarei	422	id.
Vairao	60	id.
	2,100	kilos.

Il faut ajouter approximativement à ce chiffre 2 à 300 kilos pour les graines perdues ou mangées par les volailles et autres animaux. Le kilo de graines s'est vendu à raison de 15 centimes; malgré ces résultats, on a abandonné cette culture.

Le sorgho doit pourtant offrir aujourd'hui de l'intérêt aux colons, puisque la distillation vient d'être autorisée par le gouvernement et que, par la rapidité de son développement, cette plante peut venir en aide à ceux qui entreprennent la culture de la canne. Elle serait un précieux auxiliaire puisqu'elle pourrait empêcher les usines de

Digitized by Google

chômer en donnant trois récoltes pendant le temps que la canne met à atteindre sa maturité.

DE L'INDIGO.

On ne connaît qu'une seule espèce d'indigo à Tahiti, c'est l'indigotier fructescent à fleurs roses, *Indigofera Tinctoria*; elle pousse à l'état sauvage sur plusieurs points de l'île. Quoique non cultivée, cette plante est assez répandue et l'on trouverait facilement une suffisante quantité de graines pour commencer une grande exploitation.

L'indigo existe aussi à Moorea; nous l'avons trouvé en grande abondance à Nuka-hiva (îles Marquises), où il pousse sans culture avec beaucoup de vigueur et jusqu'au bord de la mer. En attendant que quelqu'un entreprenne cette culture sur une grande échelle, on pourrait, dès à présent, récolter les feuilles de cette plante, les faire sécher d'une manière convenable, et en expédier chaque année en France une grande quantité. Nous avons extrait un peu d'indigo de plusieurs plants que nous avons cueillis à Papaoa au moment de la floraison, et nous sommes persuadé que la matière colorante qu'on retire de la plante dans son état inculte, peut être employée très avantageusement. L'indigotier vient à Tahiti dans tous les terrains et avec une grande rapidité; il ne s'écoule pas plus de deux mois entre le semis et la floraison de cette légumineuse. La préparation de l'indigo exige très peu de frais et si quelqu'un s'y adonnait il réaliserait certainement des bénéfices.

MATIÈRE COLORANTE DU CASUARINA ÉQUISETIFOLIA.

Cet arbre, qui porte à Tahiti les noms de *Aito*, *Toâ*, est originaire des îles de l'Océanie où on le trouve en grande abondance. Il s'élève à plus de 20 mètres, affectionne particulièrement les plages et atteint, sans culture, de très fortes dimensions; on l'appelle bois de fer. Autrefois il était consacré, comme le Tamanu, au culte païen; on le plantait autour des maraés et son tronc servait à faire des

Digitized by Google

idoles (1). On en confectionnait aussi des casse-têtes, des lances et autres armes de guerre. Aujourd'hui, ses branches ont des applications plus utiles et servent à faire des chevrons pour les cases que l'on doit couvrir avec des feuilles de pandanus. Ce bois dure très longtemps et n'est pas attaqué par les vers comme le sont les branches de *Burao* (*Hibiscus Tiliaceus*) qu'on emploie au même usage.

L'écorce du *Casuarina Equisetifolia* est rugueuse, fendillée, d'un rouge foncé. Pendant son séjour à Tahiti, M. J. Lépine, notre collègue, en a préparé un extrait alcoolique auquel il a reconnu des propriétés astringentes très prononcées. Il a fait aussi les premières applications à la teinture du principe colorant rouge que l'on extrait de cet arbre. Nous ne citons cette matière colorante que pour mémoire et nous renvoyons pour plus de détails au travail de M. Lépine (*Revue coloniale*, janvier 1856).

MATIÈRE COLORANTE DE L'ALEURITES TRILOBA.

Nous avons dit que l'écorce d'Aleurites servait à teindre en rouge-brun ou en noir et que les Tahitiens s'en servaient autrefois pour teindre des tapas. On peut encore employer le brou des noix ou la racine de l'arbre qui donne un noir plus foncé.

L'écorce qui a fait le sujet de nos observations avait un an de récolte; nous l'avions détachée à l'époque de la floraison et de la fructification de l'arbre. Les fragments en sont roulés, épais de 6 à 8 millimètres, recouverts d'un épiderme gris, maculé de plaques blanches ou de couleur gris perle. Cette écorce est rugueuse, crevassée longitudinalement, et l'épiderme s'en détache par feuillets minces qui laissent voir une partie intérieure colorée en rouge-brun (couleur de sanguine). Les couches corticales qui suivent sont formées de feuillets d'un jaune rougeâtre.

---

(1) Après la bataille, ses branches servaient à pendre les prisonniers; c'était une espèce de gibet honorifique réservé seulement aux hommes courageux. C'est probablement à cause de cet usage que les Tahitiens ont donné les noms d'*Aito* et de *Tiia* qui signifient *guerrier*, *brave à la guerre*, au *Casuarina Equisetifolia*.

Digitized by Google

Elle est inodore; mâchée, elle est spongieuse, et d'une saveur peu prononcée; sa poudre est rose et ressemble, pour la couleur, à de la litharge.

Nous avons déjà fait connaître les réactions que donne sa décoction quand on la soumet aux différents agents chimiques. Elle renferme beaucoup de tannin. La seule préparation qui puisse avoir de l'intérêt est l'alcoolé, que l'on prépare avec les coques de noix d'aleurites. Cette teinture rouge est riche en principes résineux. On pourrait utiliser cette résine dans l'ébénisterie en la faisant entrer dans quelques vernis et pour colorer les bois.

Le *Morinda Citrifolia*, arbre de la famille des *Rubiacées*, (*Nono* des indigènes), est très répandu et sa racine sert à teindre en jaune. Son fruit est mou quand il est mûr, et ne renferme pas de noyau; il est de la grosseur du poing, à surface inégale qui rappelle celle d'une pomme de pin; son odeur est assez désagréable.

Les Tahitiens utilisaient autrefois ce fruit comme projectile dans l'exercice de la fronde. Ainsi que l'a raconté M. de Bovis (*Revue coloniale*, 1855, p. 402), le *Nono* servait encore à un autre usage: « Lorsque les jeunes gens de Tahiti venaient se livrer aux délices du » bain sous les berceaux de verdure qui ombragent certains ruis- » seaux, tout à coup un fruit lancé du bocage voisin venait frapper » l'un des baigneurs à l'épaule : ce fruit est un *Nono*. Un cri se » fait entendre, parce que c'est le signal d'une bonne fortune pour » celui qui vient d'être frappé, et il s'élance aussitôt hors de l'eau » dans la direction d'où est parti le *Nono* pour courir à la recherche » d'une Galathée qui ne se laissera pas longtemps poursuivre.

» Il est vrai que les choses ne se passaient toujours ainsi pour le » jeune homme au *Nono*; quelquefois il le savait, et au lieu de s'é- » lancer comme une flèche à la recherche de celle qui le favorisait, » on le voyait se diriger vers le fourré, d'un pas sensiblement allourdi : » c'est qu'une vieille cheffesse l'y attendait. Il ne s'agissait donc plus

Digitized by Google

» d'amour, mais d'un ordre en vertu duquel il fallait marcher. Cette » triste corvée était compensée par l'honneur d'être le favori d'une » personne d'un rang élevé. »

C'est à cause de cet usage qu'on désignait autrefois à Tahiti un enfant adultérin par l'épithète de *Taora-Nono* (*Taora*-lancer).

L'*Amomum species*, appelé *Opuhi*, *Puhiava*, *Ava-opuhi* par les indigènes, possède une feuille aromatique qui, écrasée avec l'écorce du *Morinda Citrifolia*, donne une teinture jaune peu solide. Les indigènes, pour la rendre plus fixe, y ajoutent de la râpure d'amande d'*Ati* (*Calophyllum Innophyllum*). Ils emploient encore les feuilles aromatiques de cet *Amomum* pour remplir des oreillers et pour s'en faire des guirlandes ou des colliers de verdure lorsqu'ils vont boire de l'eau-de-vie d'oranges dans la montagne (1).

Le *Curcuma Longa*, de Lin., *Amomum Curcuma*, safran des Indes (2), *Réa* des indigènes, est employé au même usage non seulement à Tahiti, mais encore chez la plupart des peuples de l'Océanie. Il est très commun à Tahiti, où on le trouve dans toutes les vallées; il fleurit aux mois de mars et avril.

Aux îles Marquises, à Nuka-hiva, on l'appelle *Eka* et *Ika-Moua*. Il est assez rare, aussi lorsque les Nuhiviens veulent s'offrir un cadeau de prix, ils se font présent d'une livre de cette racine, qui représente une valeur de 3 à 4 piastres dans les îles du S. E. de l'archipel. Ils en préparent une teinture jaune dont ils s'enduisent tout le corps les jours de fête. Il n'est pas permis à tout le monde de faire cette teinture; sa préparation est *tabu* et reste un secret pour la plupart des Kanaques. C'est une cérémonie religieuse que quelques

---

(1) Dans ces jours de plaisir, les femmes se font encore des couronnes avec les feuilles d'une fougère odorante appelée *Nahé* (*Angiopteris Erecta*); avec du *Mahiré* (*Polypodium scandens*) doué, dit-on, de propriétés aphrodisiaques; mais elles ne se sont jamais servi de plantes marines pour se ceindre la tête. (Vincendon-Dumoulin et Desgraz, *Iles Tahiti*, page 907).

(2) Ce nom de *Safran des Indes* a fait dire que le *Safran* est très commun à Tahiti. (Vincendon-Dumoulin et Desgraz, 1re partie, p. 250). Il ne faut pas le confondre avec le *Safran* proprement dit, *Crocus Sativus*, dont il n'existe aucune trace dans l'île.

Digitized by Google

vieillards ont seuls le privilége d'accomplir mystérieusement sur le sommet des montagnes et loin des yeux du vulgaire.

Cette préparation se réduit pourtant à râper la racine fraîche de *Curcuma* et à la faire macérer dans de l'huile de coco et, lorsque celle-ci est suffisamment chargée du principe colorant, on y ajoute quelques plantes aromatiques; l'on exprime le marc et l'on distribue ensuite le produit clarifié. Les femmes s'en teignent le corps comme ornement et pour se préserver de la piqûre douloureuse d'une très petite mouche désignée sous le nom de *Naonao*. La couleur persiste longtemps à cause de sa nature grasse et les femmes ont beaucoup de peine à s'en débarrasser malgré les bains si fréquents qu'elles prennent.

A Tahiti, la racine de *Rea* est employée pour teindre en jaune les étoffes (*Pupepu*) et différents petits objets de luxe à l'usage des indigènes : par exemple, de petits fruits d'une cucurbitacée, *cucurbita multiflora* (*aroro*), dans lesquels on met du *monoï* (huile parfumée).

La racine de l'*Asclepias curassavica* donne une teinture jaune et une teinture rouge qui ne sont pas employées. Cette plante, qui a été introduite en 1839, est déjà très répandue; elle porte le nom de *Tirita*; sa bourre est utilisée pour remplir des oreillers.

Le *Melastoma malabarica*, de Lin., *Melastoma Tahitense*, de De Candolle, (*Motuu*), vient sur les montagnes et donne des baies qui servent à teindre en noir, mais elles sont sans usages à Tahiti.

Digitized by Google

FÉCULES.

DU TARO ET DE SA CULTURE DANS LA POLYNÉSIE OU OCÉANIE ORIENTALE.

Colocasia esculenta, Schott. *Caladium esculentum*, Ventenat. *Arum esculentum*, Linnée, Rumphius. *Arum peltatum*, Lamarck. *Colocasia macrorhiza*, Schott. *Arum macrorhizon*, Linnée. *Arum mucronatum*, Lamarck. *Taro* des Tahitiens. *Karo* des Sandwich. *Taya* du Brésil. *Taka* des îles Canaries.

Cette plante, qui appartient à la famille des *Aroïdées*, fait à Tahiti l'objet d'une culture importante et forme, avec les différentes espèces d'*artocarpus* qui poussent dans l'île (arbre à pain), la base principale de la nourriture des indigènes. On la rencontre habituellement dans les marais ou les terrains humides.

Cette prédilection du *Taro* pour les marais ou les endroits humides constitue une grande ressource pour l'agriculteur intelligent qui peut, après avoir tracé des canaux d'irrigation, planter dans les vases soit du riz ou de la canne à sucre et y faire succéder, après la récolte, le *taro* qui trouvera en abondance, dans le sol humide, les principes nécessaires à son accroissement et à son entier développement.

Les variétés de *taro* étant nombreuses, ainsi que nous le verrons plus loin, elles peuvent servir à utiliser soit des terres fortes qui n'exigent que quelques arrosages, soit des terrains plus humides, soit enfin des vases ou des marais fangeux.

On cultive le *taro* aux îles Sandwich, il n'en est pas ainsi aux îles Marquises où les fruits de l'arbre à pain abondent.

Aux Paumotu ou Tuamotu, à Anaa particulièrement, l'on est par-

Digitized by Google

venu à grande peine à cultiver cette plante. A Anaa les terres sont basses, bourbeuses et imprégnées d'eau saumâtre.

A Takume, la partie N.-E. des terres est un peu plus élevée, aussi peut-on l'y cultiver avec moins de difficulté ; mais ses racines sont généralement petites. On dit que c'est le père de la reine Pomaré qui le premier introduisit cette plante dans l'île.

Dans les îles de l'archipel de Cook, à Rivavaï (île Vavitu) et à Rapa (île Oparo) le *taro* est abondant, d'une excellente qualité et assez gros. Les indigènes en préparent une pâte fermentée qu'ils appellent *tioo* et qui s'exporte dans les îles voisines. C'est aux îles Paumotu qu'on en fait la plus grande consommation. Les indigènes en sont très friands et les pêcheurs de nacre mettent pour condition toute particulière, qu'il leur sera délivré une certaine quantité de barils de cet aliment en outre de la somme fixée pour leur salaire. Aussi les caboteurs en apportent-ils dans ces îles de nombreux chargements.

Le *tioo* s'achète à Vavitu et à Oparo, à raison de quatre brasses d'étoffe par baril, ce qui représente une valeur de deux à trois piastres.

Pour préparer le *tioo*, on enlève l'épiderme de la racine du *taro*, on la coupe par morceaux et on les jette dans un grand trou que l'on pratique à cet effet dans le sol.

Quand ce trou est comblé, on le recouvre de feuilles fraîches et on laisse ces amas pourrir et fermenter pendant plusieurs mois; plus le *taro* est pourri et possède une odeur forte, plus le *tioo* est estimé.

Aux îles Gambier, à Manga-Reva, la plus fertile et la plus importante, le *taro* se plante dans des vases profondes, si profondes parfois que les indigènes y enfoncent jusqu'aux aisselles. Ils sont obligés de planter devant eux et de marcher à reculons pour ne pas détruire l'harmonie de la plantation en agitant la vase; le *taro* des Mangia est petit.

A Tahiti, le *taro* est abondant, de bonne qualité et, suivant la ature du terrain dans lequel on le plante, acquiert des dimensions

Digitized by Google

et des colorations différentes. Il en est de même dans l'archipel des îles sous le vent, à Huahine, Raiatea, Bora-Bora, Maupiti, etc.

Il existe à Tahiti deux espèces d'*arum*. L'une, *arum macrorhizon* de Linnée, vient à l'état sauvage; l'autre, *arum esculentum* de Lin., ou *colocasia esculenta* de Ray, est le *taro*.

1. ARUM MACRORHIZON.

L'*arum costatum*, (*Ape* des indigènes), comprend deux espèces; l'une croît dans les terrains humides et on la rencontre assez fréquemment dans les vallées qui avoisinent le bord de la mer; l'autre ne vient que sur les montagnes ou sur le bord de quelques ruisseaux. Les indigènes désignent cette dernière sous le nom de *maota*.

L'*arum costatum* est facilement reconnaissable à ses rhizômes caulescents (tiges) de 1 mètre 50 environ de hauteur sur un diamètre de 20 cent.; à ses feuilles très larges, surtout dans la variété à pétioles verts, droites, lisses, cordiformes et marquées d'un réseau de côtes ou nervures extrêmement prononcées. Les pétioles sont droits, très épais, nuancés de vert ou de violet suivant l'espèce. Un fait digne de remarque, c'est qu'on trouve à l'aisselle des feuilles *deux fleurs* entourées chacune d'une *spathe* (1) verdâtre. Les variétés à pétioles violets et à pétioles verts sont cultivées dans les terrains très humides.

Lorsqu'on coupe un pétiole vert d'*arum costatum*, il s'en écoule une abondante quantité de sève âcre et caustique. Pour se garantir de l'action irritante de ce liquide, les indigènes ont la précaution, lorsqu'ils se servent de ces larges feuilles en guise de parapluie ou de parasol, d'entourer la partie inférieure du pétiole avec plusieurs

---

(1) A Tahiti, comme en Europe, les fleurs de cet Aroïdée développent, au moment de l'anthèse, une chaleur assez forte pour être sensiblement appréciable à la main. La température s'élève à plusieurs degrés au dessus de l'air ambiant. — L'odeur développée par la plante est très forte et occasionne même de légères céphalalgies.

Digitized by Google

feuilles de *purau*, (*hibiscus tiliaceus.*) Cette âcreté est moins prononcée dans la sève de l'*arum* à pétioles violets.

Les Tahitiens mangent la tige de cet *arum*, surtout celle de la variété à pétioles violets, mais ils préfèrent le *taro*. Les tiges des espèces *Ape* et *Maota* sont très ligneuses et l'on éprouve de grandes difficultés pour les faire cuire convenablement. Il faut de douze à vingt-quatre heures pour opérer cette cuisson dans les fours canaques et quelquefois jusqu'à deux jours.

Lorsque cette tige est cuite elle possède un goût sucré qui rappelle un peu celui du miel.

Du reste les Tahitiens ne mangent habituellement ces tiges que comme régal ou bien dans les temps de disette, alors que les pluies torrentielles et continues les empêchent d'aller sur les montagnes couper du *fêi*.

Les tiges de l'*arum costatum* résistent sur pied de sept à huit ans ; on ne les coupe que vers la quatrième année, époque à laquelle elles ont acquis une certaine dimension.

2. ARUM ESCULENTUM (*Taro.*)

L'*arum esculentum* est dans des conditions tout autres que le précédent. C'est un aliment de première nécessité; aussi les indigènes le cultivent-ils avec beaucoup de soin et n'en comptent pas moins de treize variétés qui sont :

1° *Veo*, tiges vertes, tendres, racine grosse et coriace.

2° *Poitere*, 2 sous-espèces : { 1° Rhizôme volumineux, pesant 4 kilos au moins, à chair blanche ; 2° Rhizôme peu volumineux, à chair violette ;

3° *Apura*, rhizôme très gros, qui se recourbe. Cette espèce vient sur les montagnes, elle est gluante et violacée après la cuisson.

4° *Uute*, 2 sous-espèces à pétioles rougeâtres : { 1° Rhizôme à chair jaune. 2° Rhizôme à chair rougeâtre.

5° *Peu*, cette variété ressemble au *poitere*, mais son rhizôme est plus ferme.

Digitized by Google

6° *Vava*, pétioles jaunes, feuilles vert clair, rhizôme moyen.

7° *Vaipurau*, feuilles plus foncées que dans l'espèce qui précède, mais dont les nervures sont blanches et saillantes.

8° *Onoa*, cette variété a quelques rapports avec la précédente: les indigènes les différentient pourtant très bien et sont dans l'usage, lorsqu'ils plantent ce *taro*, de butter le sol comme cela se pratique dans la culture de la pomme de terre (*solanum tuberosum*).

9° *Piarii*, rhizôme petit, à épiderme ridé. Cette variété n'est pas très commune à Tahiti, elle y a été importée des Sandwich.

10° *Manaura*, espèce originaire de Tubuaï; les pétioles sont rouges.

11° *Rarotoa*, rhizôme assez gros, de bonne qualité, qui vient très bien dans les vases.

12° *Mapo*, rhizôme rougeâtre, pétioles dressés. Cette espèce est commune à Raiatea, Huahine, Bora-Bora, mais n'est pas très répandue à Tahiti.

13° *Numeta*, rhizôme volumineux, pesant 5 kilos au moins, à chair blanche.

De toutes ces variétés, les indigènes préfèrent celles qui ont les pétioles ou la chair du rhizôme colorés.

Ils ont une prédilection toute particulière pour le *taro* à chair noire qui, après la cuisson, est mou, gélatineux et piquant au goût. Les Européens au contraire préfèrent le *taro* blanc ou légèrement violacé, qui, après la cuisson, est ferme, farineux et d'un goût agréable; c'est aussi la variété blanche qui renferme le plus de fécule.

Il y a dans la presqu'île, à Taravao, deux variétés beaucoup moins âcres que toutes les autres. L'une a les pétioles violets, l'autre les a vert-clair.

Les treize variétés de *taro* que nous venons d'énumérer se répartissent de la manière suivante dans les différents terrains de Tahiti; l'on plante :

1° les variétés *Vaipurau*, *Onoa*, *Apura*, dans les terres fortes;

2° la variété *Veo*, dans les terrains arrosés par des ruisseaux, mais dont le sol n'est pas trop délayé;

Digitized by Google

3° *Poitere, Uute, Vava*, dans les terres très humides;

4° *Manaura, Parii, Rarotoa, Peu,* dans les vases et les marais inondés.

Culture du Taro à Tahiti.

Les cultivateurs soigneux commencent par pratiquer, dans les vases, des tranchées profondes de 80 centimètres dans lesquelles la surabondance d'eau s'écoule. Ils font ensuite des trous de 20 centimètres qu'ils espacent entr'eux de 80 centimètres environ, et ils déposent, au fond de chaque trou, les sommités des rhizômes coupées à 2 centimètres au dessous des feuilles, en laissant aux pétioles une longueur de 40 centimètres.

Cela fait, ils répandent, sur toute la superficie du terrain, une légère couche d'herbe, de paille de maïs ou de feuilles sèches de pandanus, dans le but d'empêcher le développement des graines qui pourraient exister dans le sol, et celui des nombreux végétaux qui poussent si promptement sous l'influence simultanée de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

On plante du *taro* toute l'année à Tahiti, mais le moment le plus opportun est celui qui précède l'hivernage, c'est-à-dire la fin du mois d'Octobre, époque après laquelle commencent les grandes pluies. Durant cette saison, la température est très-élevée, le thermomètre marquant constamment 30 et 31 degrés, de 10 heures du matin à 4 heures du soir, et l'accumulation du fluide électrique atteint son maximum. L'hivernage débute en novembre et finit au mois de mai.

Lorsque les *taros* commencent à se développer, leurs larges feuilles radicales et cordiformes s'étendent et se recourbent sur leurs pétioles différemment nuancés. Les fleurs, disposées en spadices, naissent entourées de leur spathe brune et produisent pour fruit, après leur fécondation, une baie monosperme. A mesure que les rhizômes prennent du développement, les trous pratiqués à l'époque de la plantation se comblent d'eux-mêmes.

Digitized by Google

La période complète de végétation du *taro* se termine du douzième au quatorzième mois. Après cette époque , il y a perte à le laisser en terre ; il pourrit par sa partie inférieure et prend alors de l'accroissement en hauteur. Il se passe là un phénomène de dégénérescence analogue à celui qui se produit dans la plante connue sous le nom de sceau de Salomon (*Convallaria polygonatum*).

Récolte.

La récolte peut commencer au huitième mois et se prolonger jusqu'au quatorzième. Durant six mois , un champ fournit ainsi des produits alimentaires, de sorte que, en échelonnant les plantations, il est aisé d'avoir du *taro* toute l'année. Les naturels en approvisionnent largement le marché de Papéiti et n'en déterrent qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation. Le poids moyen des rhizômes de *taro* varie entre un et deux kilos ; ils sont donc de grosseurs variées. L'on en trouve une petite espèce dont le poids ne dépasse pas 600 grammes, mais il en est d'autres qui atteignent un volume énorme. Ces rhizômes sont très nourrissants ; ils contiennent beaucoup de fécule associée à un principe âcre qui se dissipe par la chaleur. C'est pour écarter ce principe âcre qu'on lave ou qu'on torréfie plusieurs fois les divers rhizômes de cette famille dont on veut utiliser la fécule.

Conservation.

Toutes les espèces de *taro* ne résistent pas d'une manière égale à leur séjour prolongé dans le sol. Il y en a qui, au bout de dix mois, sont complètement pourries, d'autres qui vont jusqu'au quatorzième. Hors de terre, ces rhizômes se conservent à peu près vingt jours. Si l'on voulait en prolonger la durée , il faudrait avoir soin , dès le début, de les stratifier avec du sable, ou bien avec de la terre glaise et de la mousse fraîche bien humectée.

C'est de cette manière qu'ont été disposés les 300 pieds de *taro*

Digitized by Google

que nous avons expédiés de Tahiti à la Guyane et qui sont arrivés en très bon état dans cette colonie.

Le *taro* crû ne peut servir de nourriture et cependant quelques animaux, les porcs entre autres, le mangent sans en éprouver d'effets fâcheux.

Les indigènes le font cuire à l'étouffée sur des cailloux préalablement rougis au feu, dans un trou pratiqué à la surface du sol et qu'ils désignent sous le nom d'*Umu*.

Comme nous l'avons déjà dit, la cuisson fait disparaître le principe âcre et l'on obtient un aliment agréable et très sain. Nous passerons sous silence les raffinements culinaires dont le *taro* peut être susceptible; il suffit, pour s'en faire une idée, de se rappeler les nombreuses manières de préparer les pommes de terre ; le *taro* peut subir les mêmes assaisonnements. Les jeunes feuilles de *taro* se mangent en guise d'épinards ; où elles sont excellentes, c'est quand on les fait cuire au four, à l'intérieur d'un petit cochon : c'est alors un mets délicieux.

On ne saurait trop encourager la culture du *taro* dans toutes les îles de l'Océanie. Mais il faudrait interdire aux indigènes l'entretien de marais nombreux et de fanges malsaines autour de leurs cases.

Établir des canaux propres à assainir ces vases, créer des moyens rationnels d'irrigation qui suffisent pour donner seulement à cette plante l'humidité qui lui convient, seraient choses très faciles. On améliorerait ainsi l'hygiène des Tahitiens qui séjournent continuellement au milieu des émanations délétères qui, pendant les sécheresses, s'exhalent de ces foyers d'infection.

Ces émanations putrides compromettent, dans le présent, la santé des indigènes et sont de nature, dans l'avenir, à compromettre aussi la salubrité si justement vantée du beau climat de Tahiti.

FÉCULE DE L'ARUM ESCULENTUM.

Le rhizôme de cette plante, en raison de la grande quantité de fécule qu'il contient, forme une des bases principales de l'alimen-

Digitized by Google

tation des peuples de l'Océanie. Cette fécule est blanche, onctueuse au toucher, inodore et insipide, à grains très petits, globuleux, plus ou moins réguliers. Humectés d'eau froide, ils deviennent translucides, mais beaucoup plus vers le centre qu'à la périphérie. Leur *hile* est peu apparent.

Nous avons retiré jusqu'à 33 pour cent de fécule des rhizômes de *Taro*. Quand on prépare cette fécule, il faut avoir la précaution de ne pas délayer avec la main la pulpe qui est sur le tamis, parce que le principe âcre qu'elle renferme est tellement fort qu'il occasionne, au bout de quelques minutes, une cuisson très vive avec rubéfaction de la peau et picotements très douloureux. On pourrait, comme on le voit, employer dans un cas pressant la râpure de *Taro* frais en guise de sinapisme.

On débarrasse la fécule de ce principe âcre par des lavages répétés et on la fait sécher.

Cette fécule, délayée avec du lait de coco et cuite au four, donne un gâteau très léger.

FÉCULE DE PIA (*Tacca pinnatifida*, Forster, *Tacca phallifera*, Rumphius.)

Cette plante, type de la famille des *Taccacées* de Lindley, Endlicker, (*Amb.*, *V*, *t.* *112*, *113*, *114*), se trouve aussi en Chine et en Cochinchine, d'après Loureiro. Aux îles Moluques, elle porte le nom de *Tacca*; dans les îles de l'Océanie et particulièrement à Tahiti, on l'appelle *Pia*.

Le *Tacca Pinnatifida* n'est cultivé que par quelques Européens et seulement en petite quantité. Il vient à l'état sauvage dans presque toutes les vallées où il ne semble pas pénétrer très loin et où il recherche les endroits humides et ombragés; la vallée de Taapuna en renferme beaucoup. Sur les pentes, on ne le rencontre guères au delà d'une hauteur de 200 mètres. Il existe en grande quantité dans

Digitized by Google

les îles de l'archipel de Cook. Il abonde aux îles Hervey, à Raiatea, à Huahine, Bora-Bora, Maupiti, etc. A Tubuai, l'on en cultive un peu.

Les tubercules que nous avons examinés provenaient de la vallée de Sainte-Amélie (Tahiti), et avaient été recueillis dans un endroit sec, à une hauteur de 100 mètres environ, après la maturation des graines.

Ces tubercules, à peu près de la grosseur du poing et d'un poids qui varie entre 300 et 500 grammes, ont beaucoup de rapport avec ceux de la pomme de terre et sont, comme ceux-ci, irrégulièrement arrondis et marqués d'yeux de place en place. Leur épiderme est mince, lisse, d'un jaune clair, et la partie charnue, d'un beau blanc mat, ferme, d'un grain serré, possède un goût âcre et amer que la culture fait, dit-on, disparaître.

Si l'on examine au microscope des coupes transversales très minces de ces tubercules, l'on voit que les cellules polyédriques de l'épiderme et du tissu utriculaire sous-jacent sont complètement dépourvues de fécule. Ce n'est qu'en se rapprochant du centre que les cellules féculifères commencent à paraître et, tout à fait au centre, elles se montrent en grande abondance. Le contraire a lieu chez la pomme de terre où, suivant M. Payen, on trouve de 4 à 5 pour cent de fécule dans la partie extérieure, tandis qu'elle diminue d'une manière sensible quand on se rapproche du centre.

Nous avons préparé une petite quantité de fécule de *Pia* et nous avons obtenu pour résultat :

Epiderme	2,50
Tissu ligneux	6,31
Fécule	30,60
Perte	60,59
	100,00

Ces tubercules contiennent donc 30,60 pour cent de fécule. La

Digitized by Google

pomme de terre n'en renferme que 17, et encore cette quantité varie-t-elle suivant la récolte puisque quelquefois on n'en trouve que 13 pour cent.

La fécule du *Tacca Pinnatifida* est très blanche, inodore, insipide, douce au toucher et craque sous les doigts qui la froissent comme la fécule de pomme de terre. Vue au microscope, elle se présente sous diverses formes ; ses grains, de grosseur variable, sont: les plus petits, gobuleux ou ovoïdes ; les plus gros, généralement déformés, irrégulièrement polyédriques ; beaucoup sont elliptiques et coupés en deux perpendiculairement à leur grand axe.

L'eau froide les gonfle et les rend transparents ; l'on aperçoit alors le hile, tantôt sous forme linéaire, mais, le plus souvent, sous forme étoilée ou bien encore triangulaire. L'eau iodée colore ses grains en bleu violacé d'une teinte uniforme.

L'eau chaude les gonfle et si on les colore par l'eau iodée , l'on aperçoit parfaitement alors toutes les couches concentriques.

A Tahiti il se fait une grande consommation de cette fécule qui sert d'aliment aux enfants et aux convalescents, et que l'on exporte aussi en grande quantité. On la trouve dans le commerce sous le non d'*Arrowroot*, nom impropre et qui ne doit appartenir, comme on sait, qu'à la fécule des *Maranta indica* et *Arundinacea*, plantes de la famille des *Amomées* que l'on cultive spécialement dans les Antilles et dans l'Inde.

On prépare peu de fécule de *Pia* à Tahiti ; la majeure partie de celle qu'on y trouve dans le commerce vient des îles de l'archipel voisin , de Raiatea, de Huahine, de Bora-Bora ou de Maupiti, où on l'achète de 30 à 35 centimes le demi kilogramme. Aux îles Hervey, elle se vend 20 centimes. Tubuaï et Rarotonga en produisent aussi à des prix moins élevés. A Tahiti, cette fécule vaut 45 à 50 centimes le demi kilog., vendue au détail.

Quand on transforme la fécule de *Pia* en *glucose* au moyen de l'acide sulfurique et qu'on fait subir à ce sucre une fermentation convenable, on peut en retirer environ 42 pour cent d'alcool, par la distillation.

Digitized by Google

Les indigènes sont très friands de fécule de *Pia* ; ils en font une sorte de bouillie ou des gâteaux qu'ils appellent *Poe-Pia*. Cette fécule sert encore à empeser le linge fin.

Avec les hampes florifères du *Tacca Pinnatifida* dont la hauteur atteint 1 mètre 50 centimètres, les femmes préparent une paille très blanche et luisante qui sert à faire de la tresse plate pour chapeaux, ou bien de fort jolies couronnes qu'elles façonnent avec beaucoup de goût. La préparation de cette paille est très simple ; on fend les hampes de *Pia* en deux et dans leur longueur, l'on racle ensuite la partie verte qu'on humecte d'un peu d'eau, et quand on a ainsi parfaitement dépouillé les deux faces du pédoncule, on l'immerge de nouveau pour bien le laver, et on le fait sécher ; on obtient alors une paille très blanche et fort belle.

La préparation de la paille de *Pia*; la confection, par les Tahitiennes, de la tresse plate pour chapeaux, peuvent créer une branche de commerce importante pour le pays. Nous appelons donc sur ce point toute l'attention de l'industrie française.

Nos fleuristes pourraient, avec cette paille, façonner des garnitures de chapeaux du plus gracieux effet, ainsi que du meilleur goût. Des essais tentés par une modiste française, de passage à Tahiti, nous ont permis d'en juger.

FÉCULE D'IGNAME (*Dioscorea sativa*).

Les Tahitiens font aussi usage des tubercules de l'*Igname* comme aliment, mais ils ne cultivent pas cette plante qu'ils trouvent en grande quantité à l'état sauvage dans toutes les vallées.

Il y en a trois espèces principales :

1° Le *Dioscorea Pentaphylla* qu'on appelle *Patara* ou *Paauara*;

2° Le *Dioscorea Alata*, appelé *ufi* ou *uhi ;*

3° Le *Dioscorea Bulbifera*, nommé *Hoï*.

Les Tahitiens connaissent encore plusieurs autres variétés qui ne sont que des modifications de ces trois espèces et auxquelles ils donnent les noms de : *Opura*, *Pirita*, *Tuoura*, *Tuatea*, *Tiauu*, *Rere*,

Digitized by Google

Ufi-papa ou *Uhi-papa*. Cette dernière variété vient sur les montagnes et dans les terrains pierreux, c'est ce qui lui a valu ce surnom de *papa* (pierre), mais son véritable nom indigène est *Uhi-tiatea* ; sa racine est très grosse. Aux époques de disette, les indigènes mangent les racines du *D. Alata* et *Pentaphylla* cuites sous la cendre, ainsi que les bulbes axillaires du *D. Bulbifera* qui sont à peu près du volume d'une petite pomme de terre ; jadis ils préparaient un peu de fécule avec ces tubercules (*Hoï*).

La petite igname blanche de l'île Rurutu est l'une des meilleures espèces; elle est très sucrée. Les Tahitiens la préfèrent à l'igname noire ou violette. La fécule d'igname est assez difficile à extraire en raison de la dureté des bulbes ; aussi faut-il les immerger dans l'eau froide pendant deux jours avant de les râper. Cette fécule est accompagnée d'un principe âcre dont on la débarrasse au moyen de lavages ou d'une légère torréfaction.

DU MANIOC, (*Jatropha manihot, Janipha manihot*).

Autrefois les indigènes condamnés au travail étaient chargés de planter du manioc dans tous les terrains appartenant à l'Etat. L'on en préparait, à cette époque, un peu de fécule qui, mélangée à celle de *Pia*, forme un aliment très nourrissant ; aujourd'hui la culture du manioc est complètement abandonnée. Depuis quelques mois pourtant on remarque aux environs de Papéiti plusieurs enclos plantés de manioc, mais ils appartiennent pour la pluplart à des Européens. La fécule de manioc, après avoir été transformée en *dextrine* puis en *glucose*, donne par la fermentation 30 pour cent d'alcool.

C'est de la pulpe de manioc qu'on retire, par des lavages, une fécule blanche et fine nommée *moussache*, que l'on prépare en grande quantité aux Antilles et qui sert à empeser le linge fin.

La patate douce, (*Convolvulus Batatas*), *Umara*, est cultivée par les indigènes. Ils préfèrent de beaucoup son tubercule à celui du

Digitized by Google

Solanum tuberosum (pomme de terre) et buttent les plants comme on le fait en France, pour la pomme de terre. Il est fâcheux que la patate douce dégénère si promptement à Tahiti, car ce serait une précieuse ressource pour le pays ; elle fait aussi l'objet d'un petit commerce. Nous n'insistons pas sur ces trois dernières fécules qui ont été étudiées déjà et qui sont parfaitement connues. La patate douce ne donne que 17 pour cent d'alcool.

DE L'ARBRE A PAIN, (*Artocarpus incisa*, Forster,) DANS LES ILES DE L'OCÉANIE.

Type de la famille des *Artocarpées* d'Endlicker, ce bel arbre, appelé *Uru* à Tahiti, ou du nom plus récent de *Maïore*, porte encore celui de *Rima* dans certains ouvrages ; mais nous ne l'avons jamais entendu appeler ainsi en Océanie. En langue tahitienne, le mot *Rima* exprime le nombre *cinq* ou bien encore la *main* et ses cinq divisions. Il faudrait admettre alors que ce nom aurait été donné à l'arbre à pain à cause des divisions de ses feuilles que l'on peut, à la rigueur, comparer à une main, quoiqu'elles soient formées de divisions profondes.

L'arbre à pain est originaire des îles de l'Océanie où on le rencontre à profusion.

Voici comment une vieille légende tahitienne explique l'apparition de cet arbre dans ces îles :

« Dans un moment de disette, un père conduisit sur une montagne ses nombreux enfants et leur dit : Vous allez m'enterrer à cette place, puis vous reviendrez demain. Les enfants ayant fait ainsi que cela leur avait été ordonné, furent très surpris, le lendemain, de trouver le corps de leur père métamorphosé en un grand et bel arbre.

» Ses pieds formaient les racines ; son corps jadis fort et robuste constituait le tronc; ses bras étendus s'étaient changés en branches et ses mains en feuilles, (on pourrait voir dans cette fable l'origine

Digitized by Google

du nom de *Rima* que porte cet arbre). Sa tête chauve enfin était devenue un fruit succulent. » C'est par allusion, sans doute, à cette particularité que les indigènes, voulant dire d'une personne qu'elle est chauve, l'appellent *Taata maïore* (taata, homme).

L'Artocarpe est un arbre de première grandeur, à écorce grise, rugueuse, d'où s'écoule, par incision, une quantité très abondante de suc laiteux. Ses feuilles sont alternes, plus ou moins profondément découpées, à neuf divisions inégales et accompagnées de stipules caduques.

Fleurs monoïques ; les mâles disposées en châtons jaunes, mous, longs de 25 centimètres ; les femelles nombreuses et insérées sur un réceptacle charnu. Le fruit, stérile par avortement constant des graines, résulte de l'agglutination des nombreux ovaires. (1) Il est de couleur verte, quelquefois très volumineux, rond ou allongé, suivant l'espèce, et recouvert de protubérances polyédriques indiquant les lignes de soudure des ovaires; ce fruit est de 1,000 à 1,500 grammes. Lesson dit que les fruits de l'arbre à pain pèsent quelquefois 50 livres, nous n'en avons jamais vu de semblables dans les îles de l'Océanie. Les plus gros dont nous ayons eu connaissance pesaient, l'un 5 kilos 500, c'est à dire 11 livres, et l'autre 4 kilos 500 ou 9 livres. Le premier avait été cueilli à Taonoa et l'autre à Papara.

La chair du fruit de l'arbre à pain est blanche, fibreuse, mais elle jaunit un peu à l'époque de la maturité. A Tahiti cet arbre met 6 ans à produire.

L'*Artocarpus Integrifolia* de Lin., Jacquier, n'existe ni à Tahiti, ni dans les îles de la Société. En 1850, l'on en apporta 60 pieds dans l'île, mais ils ont tous péri. On rencontre cette espèce aux Sandwich où elle était très abondante autrefois, mais les missionnaires ont

---

(1) C'est à cette sorte de fruit, dont l'ananas, le mûrier nous offrent en France des exemples, que les botanistes donnent le nom de *Sorôse* (σωρος, amas).

Digitized by Google

fait abattre la plupart des pieds pour forcer les indigènes à cultiver la terre. L'*Artocarpus Integrifolia* se trouve aussi dans la Malaisie et les îles de la Sonde. Son fruit est moins savoureux que celui de l'*Artocarpus incisa* de Tahiti. Aux îles des Navigateurs, la plupart des arbres à pain produisent, dit-on, des graines, mais nous n'avons pas été à même de vérifier ce fait.

L'on compte à Tahiti quatre variétés principales d'*Artocarpus* :

La première, et la plus répandue, porte des feuilles très découpées et produit des fruits allongés, assez gros.

La deuxième a les feuilles bien moins profondément découpées ; ses fruits sont ronds et de la grosseur d'une tête d'enfant.

La troisième se rapproche un peu de l'espèce précédente par ses feuilles, mais ses fruits sont rugueux et beaucoup plus gros.

La quatrième enfin, qui est très rare, a les feuilles presque entières et marquées seulement de quelques dents sur les bords. Nous n'avons rencontré cette espèce que dans la presqu'île, où elle porte les noms de : *Autia, Lauati* ; les fruits en sont excellents.

Avec ces quatre variétés principales, les naturels ont dressé une nomenclature très longue basée sur l'aspect, la forme des fruits et la facilité plus ou moins grande avec laquelle ils cuisent. Comme il peut être utile aux colons de connaître le nom de toutes ces sous-variétés, nous allons leur en donner la liste :

Patea ou *Paea*, *Puero*, *Puparu*, *Rare*, *Aavana*, sont les espèces les plus estimées, mais elles ne se conservent guère plus de trois jours.

Pafara, *Panafara* ou *Ponafara*. Cette espèce se conserve plus longtemps et se cuit bien plus facilement que toutes les autres; aussi est-elle très recherchée des indigènes, pour qui les meilleures choses sont celles qui coûtent le moins de peine à préparer.

Titia, fruit gros, à pédoncule court, très estimé.

Tuutou, *Maïre*, feuilles très découpées, fruit petit, à pédoncule long et recourbé.

Tohetupu, *Tuavera*, *Paifée*. Cette dernière espèce porte un gros fruit, à pédoncule court.

Digitized by Google

Maore, *Ohinuinu*, *Vaitaere*, *Mahani*, *Avei*. Le fruit de cette espèce a une surface rugueuse.

Patu, *Puupua*, *Pureru*, *Raumae*, *Aravei*, *Apoahu*, cette espèce produit beaucoup, son fruit est très gros et à surface rude.

Rauvavara, *Tuo*, *Toarau*, *Tao*, *Piia*, *Tatara*. Les fruits de cette espèce sont hérissés de pointes (styles desséchés et persistants); elle est commune à *Tiarei*.

Apuapua, *Momi*. Cette espèce ressemble au *Paea* et ses fruits sont aussi faciles à cuire.

Otea, *Fafai*, espèce originaire de Raiatea.

Atara, *Ofa*, *Opiriri*, *Roru*. Cette espèce a les fruits très volumineux.

Puta, *Oviri*, *Petauatia*. Les fruits de cette espèce sont très difficiles à cuire.

Aoa, *Tafara*, *Rauati*, *Aonu*, *Aaumene*, *Iriava*. Cette dernière espèce se trouve à *Taiarava* (presqu'île) sur le terrain de l'indigène *Ote* ; c'est une variété toute particulière dont on ne connaît qu'un seul pied à Tahiti. Le fruit est petit, rougeâtre et se fend à l'époque de la maturité ; on le cueille quand il est dans cet état.

Les indigènes ne plantent pas indifféremment telle ou telle variété, mais ils ne dédaignent les fruits d'aucune.

L'arbre à pain donne trois récoltes par an. La première (auhune), la plus abondante et la meilleure comme qualité, a lieu en mars; la deuxième au mois de juillet, et la troisième dans le courant de novembre; cette dernière récolte porte le nom de *Manavahoi*.

On reconnaît que les fruits sont mûrs, quand le *Tapau* (suc laiteux) exsude à leur surface sous forme de gouttelettes; c'est à ce moment que les indigènes les abattent, quoiqu'ils ne soient pas tout à fait mûrs encore, mais leur consistance solide les place dans de meilleures conditions pour être cuits dans les fours canaques (*E Umu*).

A cet état, le fruit est ferme, résistant à la rape et au couteau;

Digitized by Google

on le désigne sous le nom de *Uru* ou de *Maïore paari* (dur); moins avancé, il est appelé *Maïore api*. Si, au contraire, il est trop mûr, on le nomme *Maïore pée* (mou); la chair en est alors molle, gluante, et une légère odeur alcoolique y trahit un commencement de décomposition. (1)

Malgré ses fortes dimensions, le fruit de l'arbre à pain renferme peu de fécule, et en l'examinant au microscope nous avons vu :

1° Qu'elle n'existe pas dans le pédoncule dont le tissu est seulement composé de cellules hexagonales parfaitement régulières;

2° Qu'au centre du *Torus* (*Huné* des indigènes), on rencontre des zônes concentriques de vaisseaux ponctués scalariformes, avec des trachées et des vaisseaux propres, sans trace de fécule;

3° Que l'épiderme en est aussi dépourvu et qu'elle ne commence à paraître que dans les couches qui viennent immédiatement après;

4° Qu'elle devient abondante dans les couches moyennes, à la périphérie et sur une épaisseur totale de 2 à 3 centimètres, puis elle disparaît peu à peu et n'existe plus dans le centre du fruit.

Nous avons préparé un peu de fécule avec quatre fruits qui pesaient ensemble 5 kilog. 500 grammes et nous avons obtenu :

Rapage de l'épiderme.	4,00
Tissu ligneux	12,22
Fécule	17,00
Perte	66,78
	100,00

Il n'y aurait donc que 17 pour cent de fécule dans le fruit de l'arbre à pain. Ce fruit n'offre aucune substance analogue au gluten,

(1) On lit dans Rienzi, p. 300, qu'à Tahiti, l'arbre à pain donne des fruits pendant huit mois consécutifs. Nous n'avons jamais été à même de voir une pareille abondance, aussi croyons-nous devoir relever cette assertion de M. Rienzi, qui n'est peut-être qu'une inadvertance de rédaction. Nous avons remarqué que, si l'on a soin d'empêcher le gouyavier ou le chiendent d'envahir le pied des arbres à pain dans un rayon de 1 à 2 mètres, les arbres donnent une récolte plus abondante. — Ce n'est cependant pas immanquable, le terrain dans lequel ils se trouvent étant pour beaucoup dans leur production.

Digitized by Google

il est donc inexact de dire que l'on pourrait en faire du pain; mais on pourrait à la rigueur, dans un moment de disette, en mélanger aux farines. Il ne faudrait pas, toutefois, dépasser, même en ce cas, un quinzième, car autrement on n'obtiendrait qu'un aliment lourd et difficile à digérer.

La fécule de l'*Artocarpus incisa* est blanche, douce au toucher, d'une saveur agréable. Les grains en sont excessivement petits, polyédriques, transparents à leur centre et groupés dans des cellules hexagonales.

L'eau froide les gonfle peu, mais les rend transparents.

L'eau iodée les colore en bleu foncé; la teinte est plus claire au centre, le hile s'aperçoit difficilement.

Le fruit de l'*Artocarpus incisa* est une des bases principales de la nourriture des peuples de la Malaisie et de l'Océanie. Ce fruit, à l'état frais, se mange toujours cuit. On le rape d'abord, pour enlever l'épiderme, au moyen d'un coquillage (porcelaine coupée par la moitié, *Reho*) et on le divise ensuite en plusieurs morceaux afin d'en hâter la cuisson qui se fait sur des cailloux rougis au feu.

C'est un aliment d'un goût très agréable qui apaise ou trompe la faim, mais qui n'a rien de réparateur. Aussi les indigènes ne se bornent-ils pas exclusivement, dans leur repas, à manger de l'*Uru*; ils y associent soit les racines de *Taro*, soit des fruits de *Fêis* cuits de la même façon, soit des patates douces (*Umara*), ou bien encore une espèce de conserve aigrelette, appelée *Taiero*, faite avec de la noix de coco rapée et des crevettes hachées mêlées avec de l'eau de mer. Ils aiment beaucoup ce condiment qu'ils trouvent tout préparé sur le marché où il se débite dans de gros bambous d'un mètre de longueur environ. Quant à la partie animale de leur alimentation, elle consiste en poissons frais et crus qu'ils mangent après avoir bien imprégné chaque morceau d'eau de mer, en cochons et en volailles rôties dans leurs fours, en quelques coquillages (*Maoa*), dont les plus recherchés sont le *Pahua*, petit bénitier, dont l'animal donne beaucoup de chair, en une espèce de loche de mer, *Tripang*

Digitized by Google

(*Holoturie*), qu'ils appellent *Rori*, ou un autre mollusque de même espèce qu'ils appellent *I Iore* ou *Teremiti*, lièvre de mer; enfin, des moules (*Uu*) et des huîtres que l'on trouve en assez grande quantité du côté de Taravao (presqu'île).

Quoique la nourriture des Tahitiens soit composée en grande partie de substances végétales, ils ne considèrent pas leurs repas comme complets s'ils n'ont à y joindre une nourriture animale quelconque. Ils désignent ces derniers aliments par les noms de : *Inai*, *Inanai*.

Des fruits de l'arbre à pain, l'on fait une pâte fermentée, appelée *Popoï*, dont il se consomme une grande quantité surtout aux îles Marquises, aux Gambier, à Rapa, à Vaïtahu, etc.

Pour l'obtenir, on dépouille le fruit de son épiderme par le râpage, puis on le coupe par morceaux qu'on jette à mesure dans de vastes trous pratiqués à cet effet dans le sol et dont les parois sont tapissées avec les feuilles du *Cordyline australis* (*Ti* ou *Tii*). Quand il y en a une couche d'environ un mètre au fond du trou, les indigènes y descendent pour la bien tasser avec les pieds et ils la couvrent ensuite d'un lit de feuilles sèches. Ils établissent de la même manière une seconde couche, puis une troisième et ainsi de suite jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement comblé. Ils recouvrent alors le tout d'une couche de terre et marquent la place avec des piquets indiquant le pourtour de ces sortes de greniers souterrains. Cela fait, on laisse là cet approvisionnement auquel on n'a recours que le plus tard possible. Cet endroit devient *Tabu* et il est défendu d'y occasionner des dégradations et même de passer dessus.

Lorsqu'un ouragan abat les fruits des arbres à pain avant leur maturité ou brise l'arbre lui-même, quand la récolte est insuffisante et qu'on se voit menacé de disette, les chefs du district assemblés convoquent les habitants et procèdent, en leur présence, à l'ouverture de ces silos. Ils font les parts, donnent à chaque famille la quantité de *Popoï* qui peut être nécessaire à sa consommation et pendant un temps déterminé. Le vide produit est comblé par des feuilles sèches que l'on recouvre de terre comme précédem-

Digitized by Google

ment. Pour extraire la *Popoï* des trous, on procède toujours de la circonférence au centre.

Aux îles Gambier, à Mangareva, il y a de ces trous qui ont une contenance de 25 mètres cubes, au moins; ils sont maçonnés à l'intérieur. Ces trous sont généralement communs à chaque baie : aussi quand on les remplit de fruits, chaque habitant de la baie est-il obligé d'en fournir une certaine quantité provenant de son terrain. Outre ces vastes réservoirs il en est d'autres plus petits qui sont la propriété particulière de quelques familles.

Aux îles Marquises, à Nukahiva, à Rapa, à Vaïtahu, on prépare aussi cet aliment en grandes quantités.

Les habitants des Pomotu en consomment beaucoup, bien que, en raison des violentes céphalalgies que leur occasionne la *Popoï* de l'arbre à pain, ils lui préfèrent le *Tioo*, pâte fermentée de *Taro* dont nous avons déjà parlé.

Quand on fait usage de *Popoï-Uru* , on la pétrit avec de l'eau et l'on en forme une pâte homogène qu'on divise ensuite en petites masses allongées. On enveloppe chacune de ces masses dans une feuille de *Burau* ou dans une feuille d'*Uru* qu'on lie ensuite au moyen d'un fil d'écorce.

Ainsi disposée, la *Popoï* est mise à cuire sur des cailloux rougis au feu, en même temps que les autres aliments qu'on a soin de garantir avec des feuilles de bananier avant de les recouvir de terre.

Le tout cuit alors à l'étouffée, pendant un temps qui varie suivant la nature des viandes enfouies.

Il faut deux heures pour cuire à point un petit cochon au four indigène.

On lit dans Mérat et De Lens, t. 7, p. 68, qu'on conserve le fruit de l'arbre à pain quatre et cinq mois lorsqu'on l'a fait cuire au four. Quant à nous, nous avons toujours vu les fruits ainsi cuits se couvrir de moisissures au bout de quatre ou cinq jours au plus et n'être plus mangeables. Il y a donc là une erreur qu'il n'est pas

Digitized by Google

indifférent de rectifier. On trouve encore plus loin, page 69, que, « mangé en trop grande quantité, le fruit de l'*Artocarpus incisa* » produit, chez les Européens, des dyssenteries souvent fâcheuses ; » mais qu'en proportion convenable, il guérit le scorbut des équipa- » ges qui ont longtemps tenu la mer, comme tous les fruits ou végé- » taux frais. » L'on ne peut manger crus les fruits de l'*Artocarpus incisa*; il faut absolument les faire cuire et alors ils sont dans les conditions de tous les féculents possibles. Leur nature un peu fibreuse pourrait peut-être les rendre d'une digestion pénible pour des estomacs malades, mais quant à produire des dyssenteries fâcheuses cela ne s'est jamais vu à Tahiti; enfin le goût du fruit de l'arbre à pain n'a jamais *ressemblé à celui de la banane*, (t. 7, p. 69).

On donne quelquefois aux chevaux les fruits de l'arbre à pain et quand ils en mangent en trop grande quantité ils gonflent et sont pris de coliques qui les font se rouler sur le sol. C'est au suc laiteux que doivent être attribués ces accidents.

Si l'on blesse ou si l'on incise le tronc, les branches ou les fruits de l'*Artocarpus incisa*, il s'en écoule une grande quantité de suc laiteux dont on sépare une mâtière élastique, filante, espèce de glu grisâtre que l'on peut, en ayant le soin de s'humecter les doigts, étirer et malaxer dans tous les sens.

La glu retirée de la sève laiteuse de l'arbre à pain se dissout parfaitement dans l'essence de térébenthine et nous en avons fait un vernis hydrofuge qui, appliqué à chaud sur les étoffes, les rend imperméables; nous en avons aussi fabriqué des tubes en l'étalant sur des gaînes de calicot. La composition de cette sève est connue, nous ne nous y arrêterons donc pas.

Autrefois les indigènes s'en servaient en guise de cosmétique. On peut en effet remarquer à Tahiti que tous les vieux arbres à pain portent de nombreuses cicatrices dues aux fréquentes incisions que les indigènes pratiquaient sur l'écorce au moyen de cailloux pour en faire couler la sève. Les hommes, qui portaient les cheveux longs sur le devant de la tête et ras sur la nuque, se servaient de ce

Digitized by Google

liquide à l'état frais pour les coller et les fixer en arrière. Ils passaient ensuite sur cette couche gommeuse et desséchée un peu d'huile de coco aromatisée par macération sur plusieurs plantes odorantes (*Monoï*) et de la rapure de bois de santal. Cette coutume n'est pas encore complètement abandonnée. Quant aux femmes, elles n'employaient pas ce suc laiteux à l'état frais. Après l'avoir laissé sécher sur l'arbre elles le faisaient bouillir avec du *Monoï* dans une coquille de bénitier (*Pahua*) et s'en oignaient alors les cheveux qu'elles portaient, et portent encore, longs et divisés en deux tresses retombant sur les épaules. Quelques-unes préféraient la sève du *Ficus prolixa* (*Oraa*), arbre qui, suivant les traditions, vient de la *Lune* et que l'on doit à la tourterelle qui en aurait apporté la graine à Tahiti. Cette sève est plus limpide et son mélange avec le *Monoï* est plus facile à opérer. Aujourd'hui les jeunes filles consomment une grande quantité d'huiles parfumées et d'eaux de senteur importées d'Europe, aussi le cosmétique indigène n'est-il plus guères en faveur auprès d'elles.

Puisqu'il s'agit de l'*Oraa*, nous ferons une remarque au sujet du passage suivant qu'on trouve dans le *Voyage de Bougainville à Tahiti* : « Les rois seuls peuvent planter devant leurs maisons l'arbre que » nous nommons le *Saule pleureur* ou l'arbre du *Grand Seigneur*. » On sait qu'en courbant les branches de cet arbre et les plantant » en terre, on donne à son ombre la direction et l'étendue qu'on » désire; à Tahiti il *est la salle à manger des rois.* » Le *Saule pleureur* n'existe pas à Tahiti; il est même très douteux qu'il y ait jamais existé, car s'il y eût joué un si grand rôle, l'on en trouverait encore des traces aujourd'hui. Nous pensons que l'on aura voulu parler de l'*Orau* (*Ficus prolixa*, figuier des Banians), qui est assez commun et dont les dimensions colossales, les branches nombreuses, les racines adventives retombant vers le sol pour s'y implanter, forment une voûte d'ombrage assez étendue.

Le bois de l'*Artocarpus incisa* est employé à la construction des pirogues et les indigènes calfatent celles-ci avec son suc laiteux

Digitized by Google

desséché (*Tapau*). L'on fait aussi de ce bois des charpentes et des planchers d'appartements.

La partie intérieure de l'écorce des jeunes branches (*Popc-Uru*), après une macération convenable et un battage suffisant, servait à la confection des étoffes.

Les feuilles étaient utilisées pour recouvrir les cases indigènes, mais elles ont été avantageusement remplacées par celles du *Pandanus* (*Fara*) qui font des toitures dont la durée est au moins de trois ans.

Les arbres à pain étaient bien plus nombreux autrefois que de nos jours. Malgré cela, le chiffre élevé de la population d'alors les rendait insuffisants. D'après MM. Orsmond et Darling, les plus anciens missionnaires que nous ayons encore trouvés à Tahiti, la population était si dense à l'époque de leur arrivée, qu'il était rare de voir toutes les branches d'un arbre à pain appartenir à la même famille. Les indigènes venaient fréquemment devant le *Tohitu* (juge) du district pour revendiquer la propriété de tel ou tel rameau.

L'arbre à pain est très abondant dans les vallées, surtout aux environs des plages. Quand on s'éloigne de celles-ci, il devient plus rare. On en trouve aussi des bois touffus sur les flancs de quelques collines peu élevées, mais il se montre par exception au-dessus de 700 mètres. Même à cette dernière hauteur, il ne donne presque plus de fruits, et ceux-ci, petits et de qualité inférieure. Il faut donc le planter sur la partie basse et fertile de l'île, si l'on veut avoir des fruits succulents, volumineux et abondants.

Digitized by Google

PRODUITS DIVERS.

Nous comprenons, sous ce titre, toutes les productions végétales qui, bien que ne constituant pas encore des articles d'exportation ou de consommation à Tahiti, seraient néanmoins susceptibles d'être cultivées avec avantage par les colons.

I. Coton. — Le *Gossypium indicum*, G., *Vitifolium*, a été importé : il donne des capsules qui contiennent quatre grammes quatre-vingts centigrammes de produit net sans les graines. Ce coton est long, soyeux, d'un blanc très éclatant. La plante vient très bien dans les terrains qui avoisinent le littoral et sa culture n'exige aucun frais.

Une espèce indigène, le *Gossypium religiosum*, pousse à l'état sauvage à peu près partout. On la trouve sur les chemins, le long des plages et même jusqu'au bord de la mer, dans des sables imprégnés d'eau salée; les indigènes la désignent sous le nom de *Vavai*. Cette espèce forme deux variétés; l'une de couleur jaune fauve (nankin), l'autre blanche, de qualité inférieure, et qui ne donne que de très petites capsules.

La culture du coton semble devoir reprendre faveur, car les produits tahitiens ont obtenu une cote avantageuse sur le marché de Londres et plusieurs maisons de l'île ont reçu des commandes d'Angleterre. Les graines, d'une variété très estimée, venant de la Floride, ont été expérimentées et ont fourni d'excellents résultats. De son côté, le gouvernement, désireux d'encourager cette industrie, a alloué, en 1858, une prime à l'exportation de 20 p. 0/0 du prix à Papéïti.

II. Bombax malabaricum. — Cet arbre atteint une grande hauteur et une circonférence de un mètre; il a été introduit en 1845 par le docteur Johnstone et commence à se répandre. Il donne des capsu-

Digitized by Google

les qui renferment une soie grisâtre, courte, fine, frisée et très brillante.

III. Asclepias curassavica. — Cette plante herbacée est appelée *Tirita* par les indigènes qui recueillent la soie blanche et brillante qu'elle fournit pour en remplir des oreillers. Elle a été introduite dans la presqu'île en 1839 par M. Georges Orsmond, interprète du gouvernement, et plantée à la même époque à Papéïti par le docteur Johnstone. Les graines, emportées par les vents, se sont déjà répandues sur toute la surface de l'île. Aussi rencontre-t-on cette plante partout et surtout dans les terrains humides. Sa racine, ainsi que nous avons déjà eu occasion de le dire, contient une matière colorante rouge et une matière colorante jaune.

IV. Le Riz, *Oriza sativa*. — Le riz a été introduit par M. le contre-amiral Bonard qui, pour encourager les cultivateurs, avait accordé une prime de cent francs à celui qui posséderait le plus beau champ. Les semences venaient de Manille et le sol de Tahiti paraissait leur convenir; malgré cela, les essais de culture n'ont pas duré plus de trois années. Il y a pourtant beaucoup de terrains humides et marécageux que l'on pourrait utiliser en y semant cette précieuse graminée dont on obtiendrait au moins deux récoltes par an.

V. Maïs, *Zea Maïs*. — Le maïs est une plante d'un haut intérêt pour ces parages où elle donne jusqu'à trois récoltes chaque année. On ne le cultive pas en grande quantité, l'on en aperçoit seulement un peu, çà et là, dans quelques enclos. Tous les terrains semblent convenir à cette plante qui donne non seulement de très beaux épis, mais encore un fourrage excellent.

Nous avons vu, à Taonoa, le maïs fournir trois récoltes par an. Les tiges avaient trois mètres de hauteur et portaient souvent six épis chacune.

Le petit maïs ou à petits grains ne rapporte pas autant que l'espèce qui précède.

Digitized by Google

VI. Orge, Avoine. — Ces semences viennent habituellement de Californie ou de Valparaiso. On en a semé autrefois à Tahiti, mais on n'a pas laissé mûrir les épis; l'on s'est contenté d'en faire du fourrage.

VII. Arachis hypogea. — La pistache de terre est une plante annuelle, originaire d'Afrique, où elle est cultivée sur une grande échelle et devient l'objet d'exportations considérables : on la cultive aussi au Brésil, dans l'Inde, en Espagne, en Italie et dans plusieurs départements du midi de la France. Elle a été importée à Tahiti où elle ne tardera pas à se perdre tout à fait si quelqu'un ne vient relever sa culture; on la trouve à Taonoa.

Cette plante demande un terrain sablonneux dans lequel ses gousses puissent s'enfoncer et mûrir. Sa graine donne, par expression à froid, de 30 à 33 p. 0/0 d'une huile blanche, douce, agréable au goût et qui ne rancit que difficilement. On l'emploie pour la savonnerie, l'éclairage, le graissage des laines, etc., etc. On obtient de 65 à 70 p. 0/0 de tourteau que l'on utilise comme engrais dans le midi de la France.

VIII. Café, *Coffea arabica*. — Le café est peu cultivé : il deviendrait pourtant une source de richesse si des personnes entendues et soigneuses voulaient en reprendre la culture. On trouve encore plusieurs milliers de pieds de caféiers plantés autrefois dans des terrains disposés spécialement à cet effet. La grande fertilité du sol de Tahiti assure chaque année des récoltes abondantes, mais le manque de bras et la cherté de la main-d'œuvre sont venus paralyser cette industrie; circonstance d'autant plus regrettable que le café de Tahiti est de qualité supérieure. Le caféier fleurit ici en mars et en septembre. (1) Il doit être, à Tahiti, l'objet de beaucoup

(1) La culture de ce précieux arbrisseau vient d'être reprise dans le district de Fâaa, et le gouvernement a alloué comme encouragement une prime d'exportation de 20 p. 0/0 du prix de vente à Papeïti. On le cultive encore à Papara, à Hitiaa, à Opunohu (Moorea). Le café se vend très bien sur place à raison de 2 fr. le kilog. au détail. Son prix de revient actuel est de 60 à 80 centimes.

Digitized by Google

de soins, afin de le garantir de la maladie produite par la piqûre d'un petit insecte, qui finit par faire périr, dans les plantations trop exposées au soleil, un très grand nombre de sujets. M. Déplanche, chirurgien auxiliaire de la marine, a fait une étude spéciale de cet insecte auquel il a donné le nom de *Saissetia coffeae.*

IX. Tabac, *Nicotiana tabacum.* — On rencontre cette plante sur les chemins où elle pousse à l'état sauvage; elle donne un produit de bonne qualité et porte le nom de *Avaava*; quelques indigènes en cultivent un peu autour de leur case. Quand le plant est en fleurs, ils en récoltent les feuilles qu'ils font sécher à l'ombre. Après en avoir séparé les côtes les plus fortes, ils exposent ces feuilles ainsi déchirées à la flamme d'une lampe et en confectionnent ensuite des cigarettes en les entourant d'une feuille de *Pandanus* préparée pour cet usage (*Rauoro*).

Le tabac n'est pas indigène à Tahiti où l'on en voit deux espèces dont l'introduction remonte déjà assez loin. Quand les Tahitiens n'ont pas d'*Avaava* dans leur enclos, ils achètent du tabac en tablettes qui vient d'Amérique et dont ils desséchent encore les feuilles à la flamme d'une lampe avant d'en faire usage. Les Tahitiens fument peu, mais souvent; une cigarette se passe de l'un à l'autre et fait le tour de la réunion en présence de laquelle elle a été confectionnée. Ils font aussi avec du tabac des masses fusiformes, vulgairement appelées *carottes*, qu'ils se vendent entre eux à raison d'une piastre l'une. On pourrait donc, eu égard à cette consommation journalière, cultiver le tabac dont les qualités deviendraient certainement bien supérieures si l'on donnait à cette plante tous les soins qu'elle réclame.

X. Citron, *Citrus medica.* — Les citrons, *Taporo* des indigènes, sont très abondants; il s'en perd chaque année des quantités énormes auxquelles personne ne prend garde. On pourrait, avec ce qui se perd, faire immédiatement plusieurs chargements de suc acide, qui est très souvent demandé de San-Francisco, de Valparaiso ou

Digitized by Google

de Sidney. Aussi ne saurions-nous trop vivement insister et conseiller la préparation du suc de citron qui n'exige, pour ainsi dire, aucun frais.

On pourrait évaporer ce suc et le concentrer afin d'en exporter de plus grandes quantités à la fois. Dans cet état, il est recherché par les fabricants de produits chimiques pour la préparation de l'acide citrique et par les fabricants d'indiennes qui l'utilisent comme mordant. Les écorces ou zestes seraient employés sur place pour en retirer de l'huile essentielle au moyen de la distillation.

Le citron de Tahiti est à peu près de la grosseur d'un œuf de poule, sa peau est fine et unie; il y en a toute l'année.

XII. Camphre, Cannelle. — Deux arbres qui, importés par M. le contre-amiral Bonard, ne se trouvent encore que dans le jardin du Gouvernement et méritent une attention toute spéciale à cause de leurs produits, sont : le *Laurus Camphora* et le *Laurus Cinnamomum*, qui fournissent, l'un le camphre, l'autre la cannelle. Ces arbres viennent très bien et le sol de Tahiti paraît leur convenir : il serait donc à désirer qu'on tentât de les multiplier.

XIII. Vanille. — La vanille, *Epidendrum Vanilla*, Lin.; *Vanilla aromatica* de Sw., n'est pas encore très répandue; on ne la trouve que dans quelques jardins. Originaire de Manille, elle a été introduite en 1848 par M. l'amiral Hamelin et a fleuri dès 1850 : l'on en voit encore un pied dans le jardin du Gouvernement. Plus tard, M. le contre-amiral Bonard a envoyé de Paris, de nouveaux plants dont les capsules (1) n'ont pas surpassé en qualité celles qui provenaient des plants importés, en 1848, par la frégate la *Virginie*.

Les vanilliers qui rapportent le plus actuellement sont ceux du jardin de l'infanterie de marine, où ils sont l'objet de soins particuliers. On féconde les fleurs artificiellement et chaque année on récolte une grande quantité de capsules fort belles et de qualité supérieure.

---

(1) *Gousses* du commerce.

Digitized by Google

L'on a tenté de répandre la vanille sur les hauteurs de l'île, mais les essais sont jusqu'à présent restés infructueux. On en a planté à Fautahua qui, depuis dix ans, n'a jamais fleuri. Nous sommes pourtant persuadé qu'on obtiendrait de bons résultats si on la plantait à une meilleure exposition et surtout si quelqu'un voulait s'en occuper d'une manière spéciale.

La vanille a été introduite aussi à Nouka-hiva (îles Marquises); elle y venait parfaitement, mais les plants sont morts faute de soins bien entendus et de personnes intéressées à les faire produire. La vanille ne donne de fruits qu'à trois ans, mais elle rapporte ensuite pendant quarante ans.

XIV. Sucre. — La canne à sucre, *Saccharum Officinarum* de Lin., *Tô* des indigènes, a été cultivée autrefois. Plusieurs districts ont même fabriqué un peu de sucre de bonne qualité dont le placement a été facile et très avantageux; tels sont les districts de Papeuriri, de Papara et de Taonoa.

La canne à sucre fleurit du mois de mai au mois de septembre et peut se couper à différentes époques, suivant les espèces. On en connaît à Tahiti huit variétés que l'on désigne par les noms indigènes qui suivent :

1° *Tô Ute*, tige d'un beau violet, grosse et contenant beaucoup de jus; sa moëlle est violette. Cette variété se coupe au bout de quatorze mois, elle donne beaucoup de vesou, mais un peu moins de sucre cristallisable que les autres. Elle n'est point indigène et a été importée de Batavia, en 1782, par Bougainville et Blight qui, en échange, ont doté nos autres colonies des variétés de cannes à tige verte et tige jaune, connues depuis dans nos Antilles sous le nom de canne d'O'Taïti.

2° *Rutu* ou *Rurutu*, tige d'un violet clair, à moëlle blanche; les jeunes feuilles sont violettes. La tige de cette variété a du rapport avec celle de la précédente, mais leur moëlle offre un caractère de coloration qui ne permet pas de les confondre. Les indigènes emploient de préférence le jus de cette canne dans la préparation de

Digitized by Google

leurs remèdes. Cette variété vient des îles de l'archipel de Cook, de l'île Rurutu, dont elle porte le nom.

3° *Oura*, tige violacée, marquée de bandes longitudinales d'un beau jaune; c'est la canne rubanée; la pulpe en est blanche. Cette variété devient très grosse, surtout quand on la plante dans un terrain humide.

5° *Vaihi*, *Vaihi-uouo* ou simplement *Uouo* (blanc) à cause de la couleur de sa tige qui est blanche aussi, ne contient pas autant de jus que les autres espèces, mais est la plus riche en sucre cristallisable. Elle a été importée des Sandwich, ainsi que l'indique le mot *Vaihi*, nom que les Tahitiens donnent à ces îles.

5° *Piavere*, tige légèrement rouge qui ne devient pas aussi grosse que celle des espèces précédentes et dont les entre-nœuds sont aussi plus rapprochés. La moëlle de cette variété est blanche et son jus n'est pas très riche; cette espèce est regardée comme inférieure; c'est la canne *créole*.

6° *Irimotu*, tige verte, fragile et à cassure nette sans déchirure du tissu ligneux extérieur, moëlle blanche. Cette variété est très riche, mais on la cultive rarement à cause des poils nombreux dont elle est en partie recouverte. Ces poils pénètrent dans les doigts quand on saisit la canne pour la couper et s'introduisent aussi dans les organes respiratoires de ceux qui sont chargés de l'exploiter.

7° *Avae*, tige jaunâtre, rubanée de vert clair, ayant quelque rapport avec celle du *Vaihi*. Sa moëlle est blanche, tendre et très juteuse : aussi les Tahitiens mangent-ils cette variété de préférence; elle n'est pas très riche en sucre cristallisable.

8° *Pua-io* (*Saccharum Fatuum*).

On trouve de plus, deux autres variétés indigènes qui poussent sur le sommet des montagnes, dont les tiges ne sont pas grosses et que les indigènes désignent sous le nom générique de *Tô-Aeho*.

La première variété, appelée *Tô-Patu*, est rouge : elle contient plus de jus que la seconde dont la tige est blanche. Ces variétés appartiennent à l'espèce dite *Saccharum Spontaneum* de Forster ou *Saccharum Floridulum* de La Billardière.

Digitized by Google

Les cannes de Tahiti donnent un quart de jus et un sixième de sucre cristallisable de plus que les cannes de nos autres colonies. Les cannes des Antilles, dites d'O'Taïti, sont actuellement dégénérées. Les renouveler serait nécessaire sous tous les rapports; il y a donc intérêt pour Tahiti à entreprendre de nouveau cette culture.

M. Pancher, jardinier botaniste à la Nouvelle-Calédonie, désigne les différentes espèces de cannes qui précèdent sous les noms suivants :

1°	*Saccharum*	*Atrorubens*	(Ute).
2°	»	*Rubicundum*	(Rutu, Rurutu).
3°	»	*Fragile*	(Irimotu).
4°	»	*Rubicundum-Variegatum*.	(Oura).
5°	»	*Obscurum*	(Piavere).
6°	»	*Glaber*	(Vaihi, Vaihi-uouo).
7°	»	*Fragile-Variegatum* . .	(Avae).

Le gouvernement français, considérant qu'il est de la plus haute importance d'encourager par tous les moyens les cultures en général, mais particulièrement celles qui donnent des produits pour l'exportation, a accordé en 1857 une prime de *mille francs* à tout habitant de Tahiti qui défricherait au moins quatre hectares de terre et les planterait en canne à sucre.

Il a alloué, de plus, une prime de *six mille francs* à celui qui, le premier, aura fabriqué sur son usine vingt-cinq milliers de sucre; enfin, une prime à l'exportation, de *cinq francs* pour cent kilog. de sucre, du prix de Papeete, à partir d'un minimum de 2,500 kilog.

MM. Le Rouge, résident français, et Johnston, résident anglais, viennent de planter de la canne sur une grande étendue de la vallée de Fautahua (22 acres). Nous avons vu cette plantation dont les tiges s'élevaient à près de cinq mètres au bout de trois mois de mise en terre: c'est une entreprise qui promet les plus beaux résultats. Les produits de cette sucrerie sont vendus à l'avance pour cinq ans : elle pourra fournir 50 tonneaux de sucre par an. Le sucre sera livré à raison de 0 fr. 80 c. le kilog., le rhum, 4 fr. 50 c. le gallon, la melasse, 2 fr. le gallon (3 litres 70 c.)

Digitized by Google

Les indigènes s'occupent également de cette culture et l'on aperçoit déjà plusieurs champs de canne dans les districts de Tiarei, d'Hitiaa, ainsi que sur l'île Moorea.

En 1851, Papeuriri a produit 2,245 kilog. de sucre qui ont été vendus 1,465 fr., c'est-à-dire 0 fr. 65 c. le kilog. à peu près.

En 1853, le même district en a produit 1,760 kilog., qui ont été vendus 1,246 fr., c'est-à-dire environ 0 fr. 71 c. le kilog. Ce sucre était beau et sans melasse.

L'île Huahine en fournit 6 à 8 tonneaux par an : on vend ce sucre 0 fr. 40 c. le kilog.; il est très foncé en couleur.

XV. Cacao. — *Theobroma Cacao* de Jus., cacaoyer; cet arbre produit beaucoup de fruit; il a été importé de l'Amérique du Sud, en 1848, par le docteur Johnstone et il serait à désirer qu'on le répandit dans la colonie puisque le sol lui est favorable; cette culture ferait surgir une nouvelle branche de commerce pour le pays.

XVI. Nacre. — Tahiti n'a exporté jusqu'à ce jour que de très petites quantités de nacre, un peu de perles, quelques tonneaux d'huile de coco, de la fécule de *Pia*, très recherchée par le commerce anglais et américain, et connue sous le nom d'*Arowroot*.

La nacre de Tahiti provient des îles Paumotu qui, en 1845, en ont fourni 700 tonneaux, et surtout des îles Gambier.

La nacre des Gambier est belle, épaisse, d'un blanc d'argent. Les huîtres qui la produisent (*Meleagrina Margaritifera*, *Pintadine mère*), sont en grande abondance dans tout l'archipel mangarévien. Il y a, nous a-t-on dit, certains parages bien mieux approvisionnés que beaucoup d'autres; la partie de la rade de Mangareva comprise entre le mont *Duff* et l'île *Ao-Kena*, par exemple.

La pêche se fait du mois de janvier au mois d'avril, et il n'est pas rare de voir les plongeurs mangaréviens aller chercher les huîtres perlières jusqu'à 25 et 30 brasses de profondeur.

L'île Crescent, île voisine, possède une huître perlière très petite qui fournit une jolie nacre, jaune paille.

Digitized by Google

Les îles Gambier pourraient exporter, chaque année, 500 tonneaux de nacre. Le prix d'achat est actuellement de 140 piastres le tonneau, rendu à bord, c'est-à-dire 700 fr. C'est donc un revenu annuel de 350,000 fr. pour cet archipel, sans y ajouter encore le produit de la vente des perles.

En 1857, elles ont vendu 500 tonneaux de nacre à 500 fr. l'un; voilà donc 250,000 fr. pour les coquilles seulement.

En 1858, pour des raisons qu'il ne nous appartient pas d'apprécier, les indigènes n'ont pu, malgré leur désir, pêcher pendant toute la saison. Aussi, l'archipel n'a-t-il produit que 135 tonneaux de nacre qui ont été livrés à 675 fr. l'un, soit 91,125 fr.

En 1858, la pêche de 1859 a été achetée d'avance à raison de 140 piastres le tonneau. Le prix actuel diffère donc beaucoup du prix de 10 à 15 piastres (50 à 75 fr.), que M. Jacobs indiqua en 1838 à l'amiral Dumont-d'Urville.

XVII. Perles. — Les perles existent le plus souvent dans les huîtres de moyenne grandeur : on en trouve parfois d'un grand prix. Ainsi, pendant notre séjour dans ces îles, il y en avait une appartenant à la Reine, pour laquelle un marchand allemand, M. Un..., avait, peu de temps avant notre arrivée, proposé six mille piastres (trente mille francs).

Les perles se classent en :

1er choix, ou perles à formes régulières et sans taches.
2e » ou graines rondes, blanches et d'un bel orient.
3e » ou perles baroques, non exemptes de taches.
4e » chicots de perles ou perles adhérentes à la coquille.

Voici leur prix courant :

1er Choix.

La perle qui pèse		0g05	vaut	0f 25
—	—	0 075	—	0 40
—	—	0 10	—	3 75
—	—	0 125	—	5 00

Digitized by Google

La perle qui pèse	0g15		vaut	6 25	
— —	0 175		—	11 25	
— —	0 20		—	17 50	
— —	0 25		—	30 00	
— —	0 30		—	45 00	
— —	0 35		—	60 00	
— —	0 40		—	80 00	
— —	0 45		—	110 00	
— —	0 50		—	135 00	
— —	0 55		—	170 00	
— —	0 60		—	230 00	
— —	0 65		—	280 00	
— —	0 70		—	340 00	
— —	0 75	à 1 g.	—	375 00	à 500f 00
— —	1 50	à 2g50	—	2500 00	à 3500f 00

2e Choix.

30 gram. de perles qui en contiennent	800	valent	100f 00
— —	600	—	150 00
— —	500	—	200 00
— —	400	—	250 00
— —	300	—	300 00
— —	200	—	400 00
— —	150	—	500 00
— —	100	—	750 00
— —	50	—	1500 00

3e Choix.

Les 30 grammes valent de 75 à 90 fr. Cela dépend de ce que les perles sont plus ou moins tachées de noir ou possèdent un orient mort.

4e Choix.

Les 30 grammes valent de 35 à 50 francs, suivant leur régularité et leur éclat.

Digitized by Google

L'archipel de Mangareva, découvert, en 1797, par Wilson, qui lui donna le nom de Gambier, appartient à la France. M. l'amiral Dupetit-Thouars envoya la frégate la *Charte*, en 1843, sous le commandement de M. le capitaine de vaisseau Penaud, pour y arborer notre pavillon.

Il serait donc vivement à désirer qu'un navire de guerre français séjournât, comme stationnaire, sur la rade de Mangareva, au moins pendant la saison de la pêche, et qu'il en dirigeât toutes les opérations. C'est là le seul moyen possible de faire cesser de nombreux abus, que nous ne pouvons signaler ici, et que nous nous abstiendrons surtout de qualifier.

XVIII. Commerce d'oranges des iles de la société. — *Citrus Aurantium*, *Anani* des indigènes. — Les oranges font l'objet d'un commerce important entre les îles de la Société et la Californie Ces fruits qui, à Tahiti, s'achètent à raison de 25 fr. le mille, payables, le plus souvent, en marchandises, trouvent facilement preneur, à l'arrivée à San-Francisco, au prix de 200 à 300 fr., ce qui, malgré les pertes résultant nécessairement de la traversée, constitue encore un assez beau bénéfice.

Origine. — L'oranger n'est l'objet d'aucune culture en Océanie. Il a été introduit à Tahiti par Cook, qui en planta quelques jeunes sujets à Matavai (Haapape), district situé à la pointe Vénus. C'est là que l'on rencontre les plus gros arbres; ce sont aussi les plus anciens de l'île.

Dissémination. — Ce bel arbre s'est insensiblement disséminé sur tous les points de Tahiti et a pénétré aussi dans les autres îles de l'archipel : à Huahine, Raiatea, Bora-Bora, Maupiti. C'est au long des plages de Tahiti et à l'entrée des vallées qu'il se voit en plus grande abondance. Près des habitations, il est, parfois, planté trop dru et il forme alors des espèces de clôtures pour les propriétés. Ailleurs, sur la partie plate et fertile du pourtour de l'île, dans certaines vallées, il se montre éparpillé sans ordre, entremêlé aux arres à pain, et surtout aux gouyaviers, véritable fléau de l'île.

Digitized by Google

Celui qui croît au fond des vallées, se rencontre au point où les indigènes se reposent lors de leurs excursions dans les montagnes, à la recherche du *Fêi*. Pendant ces courses fatigantes, ils aiment à s'arrêter en maints endroits, soit pour fumer ou manger, soit pour faire la sieste. Aussi, les pépins d'orangers ne tardent-ils pas à germer partout où la main négligente du Tahitien les laisse tomber et voilà comment se sont formés ces taillis délicieux qu'on rencontre loin de la plage.

Un troisième mode de dissémination est dû, chose singulière, aux hostilités qui, à diverses reprises, ont régné entre nous et les Tahitiens. Nos troupes occupant les plages, les indigènes, contraints de gagner le centre de l'île, allèrent camper sur des plateaux ou des cols peu élevés, ou se réfugièrent dans des cavernes éloignées et connues d'eux seuls. Des orangers en bouquets plus ou moins touffus signalent aujourd'hui ces localités à l'attention du voyageur. Comme exemples, nous pourrions citer ceux du plateau du Tamanu, ceux de l'Anaorii, au fond de la vallée de Papenoo, etc., etc.

Variétés. — Le *Citrus Aurantium*, répandu, comme nous venons de le dire, sur tous les points de l'île, a donné naissance à de nombreuses variétés qu'il faut uniquement attribuer à la nature et à l'exposition des terrains, à leur degré plus ou moins grand d'humidité ou de sécheresse.

Tahiti possède également le *Citrus nobilis* ou *Orange mandarine*, mais cette délicieuse espèce est encore très peu répandue; son introduction, due au docteur Johnstone, ne date que de 1845. Il en existe pourtant une fort jolie allée dans l'enclos du camp de l'Uranie, près de Papéiti.

Les meilleures oranges de l'île sont celles d'Haapape. Très recherchées sur le marché de Papéiti, elles offrent un volume remarquable, une belle couleur jaune, une peau assez mince et se recommandent par leur goût exquis. Un caractère bizarre de ces fruits, c'est qu'ils présentent une dépression qui, partant du pédoncule, se dirige vers le tiers supérieur de la circonférence. Cette dépression

Digitized by Google

manque rarement et figure sur la peau de l'orange une ligne très nettement accusée.

Les oranges qu'on récolte sur les hauteurs du district d'Arue sont aussi de qualité supérieure. Plus petites que les précédentes, à peau plus fine, elles rivalisent avec celles-ci pour la saveur et se signalent par l'avortement presque constant de leurs pépins, et par leur maturation tardive.

Les orangers fleurissent, en général, de septembre en octobre : toutefois, un peu plus tôt dans la presqu'île et dans la partie Est de Tahiti. Aussi, les premières oranges qui paraissent à Papéiti proviennent-elles de Taiarapu, alors que celles de la grande Péninsule sont encore vertes.

A la fin d'août, les oranges disparaissent complètement du marché. Altérées par une maturité trop avancée, dévorées par les insectes, elles tombent de l'arbre et jonchent le sol, où elles ne tardent pas à fermenter en exhalant au loin une forte odeur alcoolique.

Commerce. — Ce sont des navires anglais et américains, goëlettes ou trois-mâts barques, qui, vers le mois de février, viennent à Tahiti prendre, pour San-Francisco, des chargements d'oranges. Chaque année, l'archipel de la Société en exporte au moins cinq millions pour la Californie.

Sitôt qu'ils aperçoivent un navire se dirigeant vers leur district, les habitants s'empressent d'aller au-devant, qui en baleinières, qui en pirogues, pour le piloter dans la passe et au milieu des pâtés de coraux qui bordent la plage. Les capitaines déjà connus des chefs, se dirigent presque toujours vers la même baie.

Les points les plus fréquentés par ces navires sont : Paea, Papara, Papeuriri, Hitiaa, Mahaena pour Tahiti, et Teahupoo, Tautira, Pueu, pour sa presqu'île. Dans quelques-uns de ces endroits, les grands navires peuvent se rapprocher assez de terre pour que la communication puisse s'établir au moyen d'une simple planche.

Le navire mouillé, les Tahitiens s'occupent de la récolte. Des courtiers, accourus de Papéiti, se répandent aussitôt dans les diffé-

Digitized by Google

rents districts pour y acheter les fruits aux indigènes à raison de 25 fr. le mille, rendu à bord. Le paiement se fait moitié en argent, moitié en marchandises, et, le plus souvent, tout en marchandises. Aussi, les malheureux indigènes sont-ils exploités d'une manière indigne et se trouvent-ils acquérir ainsi, à des prix exorbitants, des objets de la valeur la plus mince, tels que : haches, plaques de fer, peinture, cotonnades pour pareu, etc., etc., tous articles de pacotille. Ils en sont donc et pour leurs produits et pour leur peine, ce qui n'aurait pas lieu si l'on forçait, et ce serait justice, ces honnêtes industriels à les solder en espèces.

Chargement. — Une grande case est dressée non loin du lieu d'embarquement. L'on y confectionne des caisses rectangulaires, très légères, faites avec des branches décortiquées de purau, qu'on oppose l'une à l'autre et qu'on réunit au moyen d'une lanière d'écorce. Ces caisses ressemblent à des cages, ouvertes qu'elles sont de toutes parts. Elles doivent contenir chacune 500 ou 1,000 oranges.

Chaque indigène apporte le produit de ses terres et toutes ces oranges, encore vertes ou d'un jaune verdâtre, sont, au fur et à mesure de leur arrivée, triées et comptées par le courtier et le capitaine du navire.

Des femmes et des enfants, réunis en grand nombre, enveloppent ensuite une à une les oranges acceptées, dans des feuilles sèches de pandanus, et, les réunissant par groupe de cinq, ils les déposent dans les caisses de manière à ne pas les froisser. Ces caisses sont embarquées et placées avec ordre dans la cale.

Maladie des orangers de Tahiti. — Pendant les derniers temps de notre séjour à Tahiti, nous avons été frappé de la grande quantité d'orangers qui étaient malades. C'est un fait très sérieux, sur lequel nous ne saurions trop appeler l'attention des indigènes et des colons de Tahiti, et aussi la sollicitude éclairée du gouvernement du Protectorat. Il y a là, en effet, une grave question d'avenir pour ce pays. Les arbres malades sont ceux qui croissent près du littoral et à l'embouchure des vallées.

Digitized by Google

Cette maladie de l'oranger, qu'on pourrait tout d'abord comparer à l'oïdium du raisin ou à la maladie de la pomme de terre, nous paraît cependant différer de ces deux fléaux de nos cultures.

L'altération du fruit commence par l'apparition d'une sorte de pellicule grisâtre qui envahit toute la peau qu'elle rend très rugueuse, sèche; le fruit s'atrophie alors et ressemble tout à fait à une pomme grise de reinette. A l'intérieur, on trouve des concrétions dues à l'agglomération de cellules sèches et un suc, plus ou moins acide, gorge celles qui sont restées intactes.

Les premiers symptômes de la maladie se manifestent sur les feuilles du sommet de l'arbre qui se recouvrent de cryptogames noirs et se dessèchent. Cette mortification gagne peu à peu les grosses branches, les fruits, l'écorce même du végétal, et l'arbre finit par périr.

Comme remède, on a essayé la décortication des orangers; les arbres ont donné de bons fruits la première année, mais cela ne les a pas empêché de succomber dès la deuxième ou la troisième année. Ce résultat ne saurait nous surprendre, car l'oranger souffre beaucoup des lésions pratiquées sur son écorce, ainsi que nous l'avons très souvent constaté chez des sujets exposés à la dent des chèvres. Ces animaux sont très friands de cette écorce, malgré son extrême amertume: aussi presque tous les orangers qui bordaient la route que parcourait chaque jour le troupeau, étaient-ils plus ou moins mordillés jusqu'à la hauteur où l'animal pouvait atteindre (à Papaoa).

L'on a voulu rapporter la maladie des orangers à la piqûre d'un insecte, sorte de punaise noire très commune dans la saison des gouyaves, mais rien, selon nous, ne vient à l'appui d'une telle opinion.

Nous l'avons fait observer, la maladie n'atteint que les orangers de la plage et ceux qui se trouvent à l'entrée des vallées. Les orangers du fond des vallées, ceux des hauteurs, des plateaux, sont restés forts et vigoureux; ils donnent des fruits excellents. Or, c'est au pourtour de l'île, c'est à l'embouchure des vallées que le gouyavier s'est multiplié d'une manière désastreuse. Aussi, n'hésitons-nous

Digitized by Google

pas à voir, avec notre collègue et ami, M. Nadeaud, dans la trop grande abondance actuelle du gouyavier, sinon l'unique, du moins la principale cause de la maladie des orangers.

Le gouyavier, malheureusement introduit en 1815, couvre aujourd'hui les meilleurs terrains de l'île, il appauvrit le sol, ne laissant aux arbres vigoureux, qu'il étouffe de sa végétation serrée, qu'une terre sèche et complètement épuisée.

C'est ainsi qu'ont péri des arbres gigantesques : des *Spondias Dulcis*, des *Artocarpus incisa*, dont les troncs dénudés s'élevaient encore, à notre départ, au milieu des bois touffus que forme le *Psidium Pyriferum* (gouyavier), comme pour témoigner de la redoutable et pernicieuse influence du végétal étranger. Il est donc *indispensable* de déblayer du parasite les terrains qui avoisinent ces arbres précieux et de s'occuper sérieusement de la culture des oranges à Tahiti.

Usages des oranges à Tahiti. — Les Tahitiens font une consommation prodigieuse d'oranges pendant toute la saison. Outre cette consommation en nature, ils préparent aussi avec le suc de l'orange une boisson fermentée, sorte de vin appelé *Namu* par les Européens, mais dont le véritable nom indigène est *Ava-Anani*, eau-de-vie d'oranges.

Cette préparation, sévèrement interdite par la police française à cause des excès de toute nature dont elle devient l'occasion ou le prétexte, se fait nécessairement en cachette et au loin, dans les montagnes ou bien au fond des vallées.

Deux ou trois jours avant la date fixée pour la réunion, les indigènes se rendent furtivement au lieu convenu pour préparer le breuvage convoité. Les oranges sont promptement dépouillées de leur écorce et divisées au moyen d'un morceau de bambou effilé. Un baril, défoncé par un bout, fait l'office de récipient et reçoit le jus exprimé par la pression des fruits sur la partie supérieure et arrondie d'un piquet disposé auprès de son ouverture. A défaut de baril, de gros tronçons de bambou en tiennent lieu et sont, une

Digitized by Google

fois remplis, soigneusement cachés dans les arbres, au sein du feuillage, durant une couple de jours, pour donner à la fermentation le temps de s'accomplir.

Le baril suffisamment pourvu de jus, celui-ci est dépuré au moyen d'une poignée de filaments (*Môu*), que l'on y promène et qui se chargent des débris de cellules les plus volumineux, puis le fût est soigneusement recouvert avec des feuilles de *Purau* (*Hibiscus*) et enfoui dans le sol jusqu'au moment, impatiemment attendu, des libations.

Au bout de quarante-huit heures, le liquide présente une forte couche d'écume, dans laquelle sont emprisonnés les corps étrangers qu'il tenait en suspension ; il s'est éclairci et a pris une agréable teinte rougeâtre : il est tout à fait à point.

Hommes et femmes s'empressent alors vers le lieu du rendez-vous, mais en suivant des sentiers ignorés de la police, des voies détournées. Ils ont grand soin de ne quitter leur village qu'un à un, afin de ne point éveiller l'attention des agents de la police indigène (*Mutoi*). Mais, en dépit de toutes ces précautions, il est très rare que ces derniers n'aient pas connaissance ou soupçon du délit. Aussi, bien souvent, au grand désarroi des buveurs, ils tombent inopinément au milieu de l'orgie pour y saisir quelques-uns des délinquants, qu'une ivresse complète leur livre sans défense et qu'ils envoient en prison cuver leur vin d'*Anani*.

Quoi qu'il en soit, les fidèles réunis, l'on place des vedettes en bon nombre pour se donner autant de sécurité que possible, puis on prend quelques aliments pour la forme, mais on danse beaucoup, on chante et surtout l'on boit à bouche que veux-tu. La coupe de coco circule sans relâche au sein de la réunion de plus en plus bruyante, que les échos indiscrets ne manqueront pas de trahir. Sous ce ciel brûlant, deux coupes de vin d'orange suffisent, en moyenne, pour amener l'ivresse.

Alors les danses deviennent de plus en plus échevelées, des cris rauques, plutôt que des chants, s'exhalent de ces poitrines haletantes ; une convoitise ardente et sauvage éclate dans les regards des

Digitized by Google

hommes, tandis que chez leurs dignes compagnes tout concourt, gestes et poses lascives, attitudes provoquantes, à les amener aux dernières limites du paroxysme, et bientôt tous gisent confondus dans les étreintes convulsives de la Vénus bestiale...

La liqueur est épuisée ; les passions brutales sont assouvies. La satiété et la fatigue, non moins que la nuit qui s'avance, font songer au retour. Chacun alors tire de son côté, mais les feux allumés pour éclairer la retraite, en apparaissant sur la montagne, indiquent aux *Mutoi* la trace des buveurs... Le front ceint des tiges du *Miri* en fleurs (*Ocymum Basilicum*), le corps enlacé de guirlandes d'*Au-Ti* (*Cordyline Australis*) ou de frondes de fougères odorantes, les femmes rappellent les Bacchantes des saturnales antiques. Leurs éclats de rire, leur caquetage bruyant ne manquent pas de les trahir et d'appeler l'attention de la police qui met la main sur ces vierges folles et les envoie finir en prison la fête si joyeusement menée durant le jour. Le lendemain, le juge du district les condamne à une amende et à un certain nombre de jours de travail au profit du gouvernement. Les hommes, on le pense bien, ne sont ni moins justement, ni mieux traités.

Ces orgies, dont nous venons de tracer une faible esquisse, sont encore aujourd'hui trop fréquentes. Il ne se fait pas un chargement d'oranges, que tous les gens du district où se récoltent les fruits ne préparent en secret du vin d'*Anani*. Aussi sont-ils ivres presque tous les soirs, encouragés qu'ils sont parfois par les équipages des navires qui manquent rarement de venir se joindre à eux.

Digitized by Google

BOIS

Dont l'industrie pourrait tirer parti.

CAPPARIDÉES.

Cratæva Religiosa (*Pua Veoveo* des Tahitiens), bel arbre à bois blanc qui vient sur les montagnes.

SAXIFRAGÉES.

Leiospermum Parviflora (*Aito-Moua*), arbre de fer des montagnes dont le bois est blanc et très dur; on ne le trouve qu'à une hauteur de 6 ou 800 mètres; c'est le *Weinmannia Parviflora* de Forster.

BIXACÉES.

Mélicytus Ramiflorus, de Forster, arbre dioïque, à bois blanc, d'un grain serré et très dur.

Xylosma Suaveolens, bois excessivement dur et très lourd dont le grain est serré; il serait d'un excellent usage.

PITTOSPORÉES.

Pittosporum Undulatum (*Ofeo*), arbre dont le bois est blanc et dont les feuilles et les fleurs très odorantes entrent dans la composition du *Monoï*.

MALVACÉES.

Paritium Tiliaceum, de Jus., (*Burau* ou *Purau*, *Fau*), arbre excessivement commun dans toutes les parties de l'île : on en compte plusieurs variétés parmi lesquelles on en a remarqué trois principales :

L'une, *Abortivum*, ne donne pas de fleurs; c'est le *Fau-Pa* (stérile) des indigènes; les autres sont les variétés *Tricuspidatum* et *Trilobatum* (*Fau-Pafa*). Les feuilles de cette dernière espèce sont

Digitized by Google

plus épaisses que celles des autres; elles sont luisantes. Les bois fournis par ces arbres sont en général d'un bon usage.

Thespesia Populnea (*Miro*), arbre appelé bois de rose, qu'on plantait jadis autour des *Maraé*. Ce bois est rouge, d'une odeur peu prononcée mais agréable, surtout quand il a veilli. On peut l'employer dans l'ébénisterie et la carosserie.

BOMBACÉES.

Adansonia Digitata, Baobab. Il n'y en a encore qu'un seul pied qui se trouve dans le jardin du Gouvernement. Il est originaire d'Afrique et a été introduit en 1845 par le docteur Johnstone.

Bombax Malabaricum, arbre à tronc très droit, élevé et garni de fortes épines; à rameaux étalés horizontalement et disposés en verticilles. Les fleurs sont d'un blanc jaunâtre et donnent des capsules épaisses et allongées qui contiennent une ouate grise, fine et brillante.

Ces capsules sont mûres en octobre. Elles pèsent 32 gram. :

Coque	15 grammes.
Ouate	15
Semences	10
Trophosperme	2
	32 grammes.

Nous avons compté 159 graines dans un fruit.

Cet arbre, qui a été importé de l'Inde en 1845 par le docteur Johnstone, commence à se répandre dans Papeete.

TILIACÉES.

Grœvia Malacocca (*Mao*); le bois de cet arbre est blanc; on en trouve trois espèces.

AURANTIACÉES.

Citrus Aurantium (*Anani*). Il y a six ou huit variétés d'orangers: ces arbres sont gros en général et donnent d'excellent bois.

Digitized by Google

Citrus Medica (*Taporo*). Le citronnier est aussi commun que l'oranger et acquiert de fortes proportions; il pourrait être employé avec avantage dans l'ébénisterie.

Citrus Limonum (*Limene*), Limon; cet arbre est également très répandu.

CLUSIACÉES, *Lindley*.

Calophyllum Inophyllum (*Ati*, *Tamanu*), arbre très commun, acquérant de très grandes dimensions et dont le bois dur, rouge et veiné, fait de très beaux meubles. On l'emploie à Tahiti pour confectionner toutes les grosses pièces de charpente ou de menuiserie; il sert à faire des affûts de côtes et des jantes de roues. Autrefois les indigènes l'employaient à confectionner les grandes idoles des *Maraé* royaux; aujourd'hui ils en font des pirogues qui sont très lourdes, mais qui durent longtemps. Ils s'en servent encore pour façonner différents objets de ménage, tels que de grands bassins à *Popoï* (*Umete*) ou de petits bancs. Il y a deux espèces de bois de *Tamanu* : l'une, à veines droites, est la plus facile à travailler; l'autre, à veines ondulées, s'écaille très-facilement.

Les fruits ou noix contiennent une amande oléagineuse dont nous avons déjà parlé.

SAPINDACÉES.

Dodonea Viscosa (*Apiri*), arbre à bois très dur qu'on pourrait employer à beaucoup d'usages. Cet arbre, qui atteint de fortes dimensions dans les vallées, vient aussi sur les montagnes; on le trouve sur toutes les collines qui avoisinent les plages, mais il ne se présente alors que sous l'aspect d'un arbuste rabougri.

Nephelium Pinnatum, arbre à bois blanc et dur.

Schmidelia Cobbe (*Haupaa*), arbre à bois dur qui vient sur les montagnes et souvent entre les fissures des rochers; il a le port et les feuilles d'un ormeau.

Digitized by Google

MÉLIACÉES.

Melia Azedarach, importé en 1832 par le capitaine Wilson; son bois blanc est de bonne qualité. Cet arbre, assez commun aujourd'hui, produit une grande quantité de gomme blonde et douce au goût. L'écoulement de ce suc, chez quelques sujets, n'est quelquefois produit, dans la saison sèche, que par la piqûre des insectes, mais chez d'autres le tronc en est naturellement couvert; ainsi, nous en avons recueilli plus de 300 grammes sur un jeune arbre qui n'avait pas plus de 30 centimètres de circonférence.

Melia Sempervirens, Swartz, lilas des Indes (*Tira*), a été introduit en 1845 par feu le docteur Johnstone; son bois est blanc.

DIOSMÉES.

Melicope Ternata, de Forster, arbre à bois blanc et dur qui possède, lorsqu'il est sec, une odeur de *Rue* (*Ruta Graveolens*).

ANACARDIACÉES.

Mangifera Indica. Cet arbre, importé en 1848 par M. le contre-amiral Le Goarant de Tromelin, s'est multiplié et produit d'excellents fruits.

Spondias Dulcis, de Forst., *Poupartia Dulcis*, *Pondea Cytherea* (*Vi*, *Vy* ou *Evi*), pomme-cythère; arbre de première hauteur, très gros, à bois blanc et mou, employé dans la menuiserie; ce bois est de qualité inférieure et dure peu. L'arbre est très commun dans les vallées; il laisse couler une grande quantité de gomme que quelques auteurs considèrent comme une résine; mais c'est une véritable gomme composée en grande partie de *Bassorine* et d'une petite quantité d'*Arabine*.

Rhus Tahitense (*Apape*), arbre très commun, à bois blanc, odorant et de bonne qualité; il produit beaucoup de gomme. On en fait des pirogues qui sont un peu lourdes, mais qui durent longtemps. Cet arbre est très commun dans les vallées. Il pousse aussi

Digitized by Google

sur le flanc des montagnes et on le rencontre jusqu'à une hauteur de 800 à 1,000 mètres.

RHAMNÉES.

Pomaderris Zizyphoïdes (*Toï*). C'est le plus bel arbre de Tahiti; il est très commun dans les vallées et donne un bois blanc et dur; son écorce est aromatique et de couleur rouge foncé.

LÉGUMINEUSES (MIMOSÉES).

Acacia Arabica, de Willd. Cet arbre, qui atteint aujourd'hui une circonférence de 84 centimètres, a été importé du Paraguay en 1850 par M. le contre-amiral Bonard. Il produit beaucoup de gomme d'excellente qualité, douce et agréable au goût.

Acacia Insularum, de Guil., (*Toroire*), arbre assez répandu dont le bois est blanc et dur.

Acacia Lebbeck, arbre importé en 1845 par le docteur Johnstone. Son bois est noir, très dur et peut être employé dans la charronnerie et la menuiserie.

Acacia Myriadena, de Bertero, (*Faifai*), arbre dont le bois sert à faire des pirogues légères et de longue durée.

Adenanthera Pavonina, importé en 1845 par le docteur Johnstone; il n'est pas encore très répandu; son bois est employé dans l'Inde pour faire des charpentes.

LÉGUMINEUSES (PAPILLONACÉES).

Cœsalpinia Tortuosa, importé de Sumatra par les missionnaires anglais; il fait d'excellentes haies.

Agati Grandiflora, arbre importé des Sandwich en 1845 par le docteur Johnstone; il laisse couler par les fissures de son écorce un suc gommo-résineux rouge-violet dont nous avons déjà parlé. Son bois est blanc et très léger.

Agati Coccinea (*Ofai*), variété à fleurs roses qu'on ne trouve que

Digitized by Google

dans la presqu'île de Taiarabu. Cet arbre est au moment de disparaître complètement de Tahiti et des îles de la Société.

Castanospermum Australe, arbre importé de Sidney en 1850 par M. le comte d'Harcourt, capitaine de frégate. (Châtaignier de Marton-Bay).

Erythrina Corallodendron, de Linnée, (*Atae*), *Erythrina Indica*, de Lam., bel arbre à bois blanc et mou; son écorce, qui est très astringente, est employée dans la médecine des indigènes.

Erythrina Glauca, de De Cand., arbre introduit en 1845 par le docteur Johnstone et qu'on trouve dans le jardin du Gouvernement.

Sophora Tomentosa (*Pofatu-Aoao*), arbre qui pousse au bord des plages; très répandu du côté de Punaauia.

LÉGUMINEUSES (CÉSALPINIÉES).

Gleditschia, arbre importé du Paraguay en 1850 par le contre-amiral Bonard : on ne le trouve que dans le jardin du Gouvernement.

Hymenœa Courbaril, arbre introduit en 1820 et qui vient de l'Amérique méridionale.

Tamarindus Indica, arbre introduit par Cook, qui en planta lui-même un pied à Haapape. Cet arbre existe encore; il est devenu énorme et possède aujourd'hui quatre mètres de circonférence. Le tamarin est peu répandu; on en trouve quelques pieds disséminés qui doivent avoir la même origine.

Parkinsonia Aculeata, genêt épineux; cet arbre a été introduit de l'Amérique méridionale, en 1845, par le docteur Johnstone; il est peu répandu.

COMBRÉTACÉES.

Terminalia Glabra, de Forster, (*Autaraa*). Les indigènes plantaient cet arbre autrefois sur le lieu des sépultures. Les feuilles entrent dans la composition de leurs remèdes. Le fruit contient un noyau très dur dans lequel se trouve une amande d'un goût agréable qui rappelle celui de la noisette.

Digitized by Google

MÉLASTOMACÉES.

Conostegia Glabra, de Don., gros arbre, à écorce verruqueuse, qui ne vient qu'à une très grande hauteur sur les montagnes. (Indigène).

MYRTACÉES.

Barringtonia Butonica, de Forst., (*Hutu*), arbre très répandu, surtout le long des plages. Le fruit contient une amande volumineuse et sphérique que les indigènes râpent et mélangent avec différents mollusques pour énivrer le poisson.

Eugenia Malaccensis, de Forst., (*Ahia*). Les fruits de cet arbre sont très recherchés des indigènes; ce sont des pommes mi-partie roses et blanches, à chair ferme et juteuse, mais dont le goût est presque nul.

Metrosideros Villosa, de Smith., (*Pua-Rata*), végétal dont le bois très dur est improprement appelé gayac. Il est très commun et devient un bel arbre lorsqu'il pousse sur les montagnes; il constitue au contraire un petit arbrisseau quand il croît dans les endroits peu élevés.

Psidium Pyriferum (*Tuava*), goyavier, arbrisseau dont le bois sert à faire du charbon et des manches d'outils. Le goyavier est devenu un véritable fléau pour Tahiti; c'est un obstacle sérieux à toute espèce de culture; son extirpation entraîne avec elle et des difficultés et des frais considérables. Importé du Brésil, en 1815, par Bicknell.

Psidium Cattleyanum, de Lindley, importé de Chine en 1845 par le docteur Johnstone; on ne le trouve encore que dans quelques jardins.

RUBIACÉES.

Guettarda Speciosa (*Tafano*). Cet arbre est particulier aux îles madréporiques. Il est renommé par la beauté et le parfum de ses fleurs; son bois est mou. Il n'est pas très répandu à Tahiti; on le trouve en plus grande abondance aux îles Pomotu et à Moorea.

Digitized by Google

Morinda Citrifolia (*Nono*), arbre très répandu dont la racine sert à teindre en jaune. Nous avons déjà dit le rôle que jouait ce fruit dans les anciennes coutumes de Tahiti.

Nauclea Rotundifolia (*Mara*), arbre qui fournit un bois jaune, dur et très sonore, qui servait autrefois à confectionner des tambours (*Tari-Parau*), dont le timbre était fait avec une peau de requin. Quand on confectionnait des étoffes avec les écorces des différents arbres que nous avons déjà cités, on les battait sur des morceaux de *Mara* au moyen d'une petite masse en bois de fer qu'on appelle *Ie*. Le *Ie* est un morceau de bois dur et carré, long de 40 centimètres environ, rayé sur les quatre faces dans le sens de la longueur et qui imprime les stries qu'on remarque sur les étoffes indigènes. (*Tapa*).

Les femmes chargées de ce travail battaient les étoffes en mesure, de manière à produire le rhythme de leurs danses journalières (*Upaupa*). Celles qui finissaient leur tâche les premières exécutaient ces danses, ce qui rendait le travail attrayant.

Pavetta Sambucina. Cet arbre, importé, n'est pas encore très répandu.

Ixora Odorata, arbuste à bois serré et odorant.

APOCYNÉES.

Carissa Grandis, de Bertero, (*Pua*), bel arbre à bois blanc dont les fleurs odorantes sont très recherchées par les jeunes Tahitiennes qui s'en font des couronnes, les jours de fêtes. Ces fleurs, très blanches le matin, deviennent jaunes vers le soir.

Tanghinia Manghas (*Reva*), arbre dont le bois peut servir à faire des charpentes.

SAPOTÉES.

Achras Sapota, de Lin., sapotille. Cet arbre a été importé, en 1846, par l'amiral Hamelin; il vient parfaitement, produit beaucoup de fruit, et se trouve au jardin de l'infanterie de marine.

Digitized by Google

DAPHNOÏDÉES.

Daphne Fœtida (*Ooao*). Cet arbre acquiert des dimensions assez fortes, principalement sur les montagnes élevées; aux environs de Papéïti, ce n'est plus qu'un petit abrisseau qu'on trouve fréquemment dans les vallées. Les indigènes emploient son écorce comme drastique.

Inocarpus Edulis (*Mape*), arbre très commun, à bois blanc, dont les feuilles servent à nourrir les chevaux. Les fruits sont comestibles et possèdent, après la cuisson, un goût qui ressemble à celui de la châtaigne d'Europe. Lorsqu'on incise le tronc de cet arbre, il s'en écoule aussitôt une sève rouge de sang que les indigènes désignent sous le nom de *Toto-Mape*; cette sève se dessèche et forme des larmes vitreuses, friables, d'un beau rouge de rubis, dont nous avons déjà fait connaître les propriétés. C'est à la grande quantité de tannin que ce suc renferme qu'il faut attribuer les réactions colorées qu'il fournit, quand on traite sa dissolution aqueuse par la potasse.

Hernandia Sonora, arbre dioïque dont le bois est très mou et blanc. Les feuilles sont peltées et cordiformes. Cet arbre n'est pas très commun à Tahiti; on le trouve à Hamuta.

SANTALACÉES.

Santalum Insulare (*Ahi*), *Santalum Freycinetianum*, de Gaudichaud, bois de santal de qualité médiocre et assez rare, qu'on ne rencontre qu'à une assez grande hauteur sur les montagnes; il n'est pas odorant, mais il le devient un peu en vieillissant. On le trouve sur les flancs de l'*Aorai*.

NYCTAGINÉES.

Pisonia Inermis (*Paa-Tea*), arbre à bois blanc, fragile et très tendre.

Digitized by Google

CORDIACÉES.

Cordia Orientalis (*Tòu*), bel arbre dont le port ressemble à celui du noyer; son odeur est aromatique et rappelle un peu celle du camphre. Les indigènes l'employaient autrefois pour sculpter différents petits objets. On prépare une belle teinture rouge avec les feuilles, quand on les contuse avec le suc des fruits du *Mati* (*Ficus Tinctoria*). Cet arbre se rencontre habituellement près des plages.

EUPHORBIACÉES.

Aleurites Triloba (*Tiairi*, *Tutui*), bel arbre, excessivement abondant, à bois blanc et léger. Ses noix renferment une amande oléagineuse dont on prépare maintenant de l'huile à Tahiti (c'est l'huile de *Kukui* des Sandwich); nous en avons déjà parlé.

Croton Nutans, de Forst., (*Fenia*). On ne rencontre cet arbre que sur les montagnes et à une hauteur de 400 mètres; il est très gros, porte des feuilles glauques, larges et pendantes; les nervures sont d'un beau rouge.

Cicca Acida de Lin., chérambolier, arbre importé de Chine, en 1850, par M. le contre-amiral Bonard. On en remarque plusieurs pieds dans le jardin du Gouvernement.

Glochidion Ramiflorum (*Mahame*), arbre à bois blanc et mou.

Claoxylon Spiciflorus, bel arbre assez répandu et dont le bois est blanc.

ARTOCARPÉES.

Artocarpus Incisa, (*Uru*, *Maïore*). C'est l'arbre à pain si abondant à Tahiti. Son bois est rougeâtre et très souvent employé dans les constructions; on en fait des colonnes, des planchers d'appartements; les indigènes l'emploient pour construire des pirogues. L'écorce des jeunes branches (*Popo-Uru*), servait autrefois à faire des étoffes.

Digitized by Google

MORÉES.

Ficus Prolixa (*Oraa*), arbre qui atteint des dimensions énormes. Quand on incise l'écorce, il en coule un suc blanc laiteux qui servait autrefois de cosmétique aux indigènes des deux sexes; l'écorce servait à faire des étoffes. Les fruits, qui sont très petits, sont très recherchés des oiseaux. D'après la légende, cet arbre viendrait de la lune et ce serait la tourterelle (*Uupa*) qui en aurait rapporté les graines. Les feuilles servent de fourrage.

Ficus Tinctoria (*Mati*), gros arbre à bois blanc et mou, dont l'écorce servait encore à faire des étoffes. Le suc laiteux et verdâtre contenu dans les fruits donne une belle couleur rouge, dont nous avons déjà parlé, quand on le mêle avec le jus exprimé des feuilles de *Toû* (*Cordia Orientalis*). Les feuilles servent aussi de fourrage.

CASUARINÉES.

Casuarina Equisetifolia (*Aito*, *Tôa*), bois de fer, arbre très commun, qui aime le bord des plages; il était autrefois employé à confectionner les armes de guerre des indigènes, à construire des idoles. On emploie à faire des charpentes ce bois très dur et lourd qui se conserve très longtemps. Son écorce, qui contient beaucoup de tannin, fournit une matière colorante rouge.

CELTIDÉES.

Celtis Orientalis, de Lin., (*Aere*), bel arbre à feuilles distiques dont les branches pendent comme celles du saule pleureur; son bois blanc est mou.

PALMIERS.

Cocos Nucifera (*Haari*). Le cocotier est très abondant sur le bord des plages; son tronc sert à faire des enclos, des ponts, etc.; son fruit donne toute l'huile qu'on consomme pour l'éclairage et sert aussi à fabriquer du savon.

Digitized by Google

PANDANÉES.

Pandanus Odoratissimus (*Fara*). Il y en a plusieurs espèces, dont l'une, désignée sous le nom de *Pacore*, porte des feuilles sans épines et qu'on emploie à faire des nattes.

Une autre, appelée *Iri*, possède des feuilles dont l'épiderme s'enlève facilement; c'est avec les feuilles ainsi dédoublées de ce pandanus qu'on enveloppe le tabac quand on veut en faire des cigarettes; cette espèce sert aussi à faire des nattes. Les feuilles de pandanus servent à couvrir les cases et une toiture bien faite dure plus de cinq ans.

Enfin, le *Fara*, proprement dit, a un tronc assez fort, des feuilles épineuses sur les bords et disposées en spirale. Son bois sert aux mêmes usages que celui du cocotier, mais il dure beaucoup moins.

Le pandanus est très répandu dans le voisinage des plages; il y pousse jusque dans l'eau de la mer. On le trouve aussi sur les montagnes à de grandes hauteurs et l'espèce qu'on rencontre entre 800 et 1,000 mètres, porte les noms de *Fara-Vao*, de *Aïaï*. Le tronc de ce pandanus est droit, gros, nu et très élevé; c'est une véritable colonne. Les feuilles forment des spirales très régulières, elles sont larges et très longues, armées de fortes épines.

Les Tahitiennes se font des couronnes et des colliers avec les semences rouges du *Pandanus Odoratissimus* et mangent les petites amandes qu'elles renferment.

Digitized by Google

CULTURES.

Avant d'entrer dans quelques détails sur les cultures, nous signalerons aux personnes qui s'en occupent d'une manière spéciale, les habiles observations pratiques faites à Tahiti, par M. le capitaine d'infanterie de marine Petit, pendant les années 1847, 1848, 1849. On trouvera dans ce travail, publié dans la *Revue coloniale* (avril 1851, page 231), d'excellents renseignements.

Nous allons joindre à ces premières observations, les remarques que nous avons été à même de faire pendant les années 1854, 55, 56, 57 et 1858.

Toutes les fois qu'on a fait un semis, il faut ombrager le terrain de neuf heures du matin à quatre heures du soir, jusqu'à ce que les jeunes plants aient acquis assez de force pour résister aux ardeurs du soleil, c'est-à-dire pendant les quinze premiers jours. Cette opération s'exécute facilement au moyen de quatre petits piquets, sur lesquels on place de larges feuilles de bananier ou bien celles du cocotier, qu'on tresse préalablement. On arrose les plants tous les soirs vers six heures, surtout pendant la saison sèche. C'est en procédant de cette manière que nous avons pu nous procurer constamment des légumes durant notre séjour dans l'île.

A Tahiti, les terrains ne sont pas tous également propres à la culture des légumes. On en rencontre de très humides, qu'il est facile d'améliorer en faisant des tranchées assez profondes pour recueillir la surabondance d'eau qui s'en écoule. Au moyen de quelques couches de fumier (crottin de cheval), on confectionne des plates-bandes qui, pendant toute l'année, sont couvertes de légumes de toute espèce et d'excellente qualité. D'autres terrains, naturellement bons, sont, de plus, fertilisés par de petits cours d'eau ou par une humidité proportionnée, retenue alors par un sous-sol argileux,

Digitized by Google

et qui donne la vie à toutes les graines qu'on y sème. Nous citerons : la plupart des vallées; celle de Fautahua qui, aujourd'hui, est transformée en une vaste plantation de canne à sucre; les terrains de Taonoa où nous avons vu de superbes champs de maïs; les jardins qui avoisinent Papéïti, cultivés par les soldats de l'infanterie de marine et par les marins de la subdivision (camp de l'Uranie); les terres de Fâaa ; les plateaux de Taravao et de Tautira, dans la presqu'île; enfin les vallées de l'île Moorea.

Une chose sur laquelle, selon nous, l'on ne s'est pas assez appesanti, c'est l'intérêt qu'il y aurait à faire des essais de culture sur les montagnes de l'île. La température y est plus en rapport avec celle de nos climats et il y a telles régions où l'on est presque constamment dans les nuages, où les pluies sont abondantes, l'air relativement très froid, et où, certainement, l'on pourrait acclimater beaucoup de nos essences d'Europe.

Le poste de Fautahua, situé à 430 mètres au-dessus du niveau de la mer, attira tout d'abord l'attention de M. le contre-amiral Bonard, qui eut l'idée d'y planter quelques arbres : nous y avons retrouvé un jeune chêne. Les plus beaux fruits et les plus belles fleurs d'Europe viennent de cet endroit; toutes les graines apportées de France y germent facilement, tandis qu'au contraire, dans la partie basse de l'île, à Papéïti, l'on a de la peine à les faire pousser.

Nous croyons donc qu'une étude spéciale de la nature et de la disposition des terrains à certaines élévations, qu'une détermination exacte de la température de l'air et des variations atmosphériques, conduiraient à la découverte du lieu naturel d'acclimatation de certains arbres exotiques, de certaines plantes, de certains fruits. Nous avions songé à y planter des quinquinas, convaincu que ces essais ne resteraient pas infructueux, mais, malgré plusieurs demandes faites par nous au Chili, nous ne pûmes en avoir une seule graine. Nous livrons cette idée à celui qui, plus heureux, serait à même de la mettre à exécution.

Les cultures se font donc, jusqu'à présent, dans la partie plate et

Digitized by Google

fertile de l'île, et parmi les productions horticoles, celles qui réussissent, sont :

LÉGUMES.

Les choux, les navets, les carottes, les poireaux : nous avons vu un chou pesant six kilogrammes.

Les oignons et l'ail n'arrivent pas à terme.

Les pois se sèment du mois de novembre au mois d'avril et viennent bien.

Les haricots poussent avec vigueur, mais ne produisent pas; le haricot de Chine vient parfaitement, c'est la seule espèce cultivée.

La fève de marais fleurit, mais ne donne pas de gousses.

La betterave vient sur les hauteurs seulement, à Fautahua, par exemple.

Les tomates ne dégénèrent pas et produisent de nombreux et excellents fruits. La petite espèce rouge pâle est la moins abondante.

L'aubergine violette vient très bien.

Les salsifis sont beaux et demandent un terrain doux et profond.

Le céleri, vigoureux dans la saison des pluies, est tendre et de bonne qualité.

Le persil se conserve un an, mais ne donne pas de graines. Il en est de même du cerfeuil, qui meurt à la troisième coupe.

Le cresson se trouve sur le bord de quelques ruisseaux, il se multiplie avec la plus grande facilité : celui qui pousse à Fautahua est superbe.

La laitue et la chicorée viennent parfaitement. Il faut avoir la précaution de les couvrir pendant la journée et de les arroser le soir ; on peut en avoir toute l'année.

Le pourpier est indigène; c'est la *mauvaise herbe* de tous les terrains.

Les radis doivent être souvent arrosés, ils lèvent trois jours après le semis et on les mange vingt-un jours après.

Tous les essais tentés sur les artichauts ont été infructueux.

Digitized by Google

Les asperges sont belles, tendres, et se mangent dix mois après le semis.

Les concombres sont très gros; après deux mois et demi on les récolte.

Les courges, les giraumons, les potirons, les calebasses poussent sur tous les terrains incultes, les décombres ou les lieux peu fréquentés. Il y a des citrouilles qui pèsent de soixante à quatre-vingt-dix kilog.

Les melons sont excellents, mais la graine dégénère promptement. On en a introduit plusieurs bonnes espèces que l'on cultive dans la plupart des jardins de Papéïti.

La pastèque à chair rose devient très grosse. Sucrée et fondante, elle est, avec la variété blanche, un véritable régal pour le Tahitien.

Les piments viennent partout et sans culture. A l'époque de leur fructification, ils forment d'élégants arbrisseaux chargés de capsules d'un beau rouge corail ou quelquefois d'un jaune tendre.

L'oseille réussit très bien et porte graine.

Le gombaud met huit jours à lever et vient à souhait.

La capucine fleurit seulement.

La pomme de terre se plante dû mois de décembre au mois d'avril. On dispose le terrain par sillons et l'on butte les plants comme cela se pratique en Europe. Parmi les espèces introduites, celles du Pérou, du Chili, des Sandwich, rapportent le plus et sont les meilleures.

La patate douce (*Umara*), se cultive du mois de mars au mois de novembre.

Les plantations du mois de mars produisent davantage, ce qui est dû à la fin de l'hivernage et au sol qui est encore gorgé d'humidité. Les pluies ne cessent, en effet, qu'au mois d'avril; elles viennent donc de temps à autre activer la germination des tubercules.

Nous avons déjà parlé des fruits de l'arbre à pain, des racines de *Taro*, des diverses espèces d'*Ignames*; nous n'y reviendrons pas.

Digitized by Google

FRUITS.

Les espèces de fruits sont nombreuses à Tahiti; ce sont :

L'ananas, que l'on cultive dans beaucoup de jardins et qui donne des fruits d'excellente qualité. Nous citerons surtout ceux qu'on cultive à la terre d'Hamuta, chez M. O. Danican-Philidor, trésorier colonial, où plusieurs milliers de plants poussent sur un sol humide et argileux, et produisent des fruits gros, allongés et aussi savoureux que ceux que nous avons été à même d'apprécier à la Guyane et aux Antilles. On trouve aussi beaucoup de plants à l'état sauvage, mais ils ne produisent que des fruits sphériques, petits et acides.

Les fraises de Valparaiso viennent à Papeïti, mais leur véritable place est dans la montagne. Aussi, Fautahua en produit-il d'excellentes et pendant presque toute l'année.

Les pommiers et les pêchers fleurissent, mais ne donnent pas de fruits.

Il en est de même des poiriers, des pruniers, des cerisiers et des oliviers.

L'*Eugenia Malaccensis* (*Eahia*) donne des fruits gorgés d'un suc aqueux, et ressemblant à nos pommes de pigeonnet, c'est-à-dire mi-partie blancs et roses.

Les goyaves sont excessivement abondantes. Ainsi que nous l'avons déjà dit, le goyavier est un véritable fléau pour toute espèce de culture. Les bestiaux, les cochons sauvages et les rats qui infestent les bois, en font leur nourriture pendant toute la saison.

Les variétés de *Psidium* sont : 1° *Pyriferum*; 2° *Microphyllum*; 3° *Oligospermum*; 4° *Cattleyanum*.

Les oranges, les citrons, les cédrats sont d'excellents fruits représentés par plusieurs variétés.

La grenadille est petite, mais très bonne.

Quant aux raisins, nous avons planté une jeune branche de vigne qui, huit mois après, nous a donné plusieurs grappes de muscat rouge excellent. La vigne pousse avec vigueur; elle donne beaucoup

Digitized by Google

de bois, aussi doit-on, pour la faire produire, la tailler souvent. Parmi les variétés de vignes qui existent à Tahiti, nous citerons le chasselas blanc, le rose et le malaga.

Le mûrier noir donne des mûres grosses comme le pouce. Il se multiplie facilement de boutures.

Le noyer ne réussit pas à Papéïti. Il fructifierait peut-être dans la montagne.

Le figuier s'est parfaitement acclimaté et produit beaucoup. Du mois de janvier au mois de mars, il porte d'excellents fruits.

Le groseiller du Cap (*Physalis pubescens*) et l'abricot du Brésil (*Solanum Quitoense*) rapportent beaucoup.

Les sapotilliers, introduits de graine par l'amiral Hamelin, en 1846; l'avocatier, introduit par M. le capitaine Petit, à la même époque, donnent actuellement de beaux fruits.

La pomme-cannelle, le *Cheri-Moïas*, le dattier, ont parfaitement réussi.

Nous avons déjà dit, en parlant des bananiers, qu'il y en avait plusieurs bonnes espèces.

Les papayers se multiplient de plus en plus et sont d'un excellent rapport.

Le cacaoyer ou cacaotier se trouve dans quelques jardins; il serait à désirer qu'on le multipliât davantage. Il a été importé en 1848 de l'Amérique du Sud.

Le manguier a été introduit par M. le contre-amiral Le Goarant de Tromelin. On en compte aujourd'hui, dans le jardin du Gouvernement, plusieurs beaux arbres, dont les branches ploient, chaque année, sous le poids de leurs fruits. Une espèce de mangue greffée fournit également des fruits délicieux. Les indigènes aiment beaucoup la mangue qui se rapproche de leur pomme cythère pour le goût et la forme, aussi plantent-ils dans leurs terrains tous les noyaux qu'ils peuvent se procurer.

Le *Spondias Dulcis* (*Vi*, *Vihi*), pomme-cythère, donne des fruits succulents que nous avons déjà fait connaître.

Digitized by Google

Enfin, les cocotiers se chargent d'une prodigieuse quantité de noix savoureuses, gorgées d'une eau fraîche, limpide et sucrée. Les espèces en sont nombreuses, ainsi que nous l'avons dit en traitant de l'huile de coco.

PLANTES FOURRAGÈRES.

La luzerne ne vient pas bien et, quand on la coupe, elle repousse très difficilement.

L'orge et le froment ne donnent que de l'herbe.

Le sorgho réussit admirablement.

Les feuilles de l'*Inocarpus Edulis* (*Mapé*), celles des *Ficus Prolixa* (*Oraa*), et *Tinctoria* (*Mati*), les fruits des goyaviers, l'herbe de quelques prés, sont les seuls fourrages dont on puisse disposer à Tahiti.

Nous avons vu récolter du foin magnifique dans une propriété occupée par M. le capitaine d'infanterie de marine Tricot, (1) et si cet exemple était suivi des colons intelligents, il leur serait très facile de s'en procurer, deux fois l'an, de grandes quantités.

FLEURS.

Les graines de fleurs germent difficilement à Papéïti; il faut de grands soins pour les faire lever. Cela tient souvent à l'altération qu'elles subissent pendant la traversée et aussi à la grande chaleur qui règne sur cette partie basse de l'île. Quand on expédie des graines de France à Tahiti, il est indispensable de les avoir très fraîches. Il faut les conserver dans des papiers cachetés et renfermer le tout dans une boîte de fer-blanc bien soudée.

On les voit, au contraire, pousser avec vigueur à Fautahua. Là, les fleurs sont belles et parfumées. — Les hauteurs de l'île leur sont donc favorables et nous en avons pour preuve la beauté et la richesse des jardins du poste dont nous venons de parler.

(1) Tué, l'année dernière, dans un engagement avec les indigènes de la Nouvelle-Calédonie.

Digitized by Google

Digitized by Google

CONSPECTUS DE LA FLORE DE TAHITI. [1]

Sur les 532 plantes que contient ce catalogue, il en est 248 qui ont été introduites et qui sont aujourd'hui plus ou moins naturalisées dans l'île.

DICOTYLÉDONES OU EXOGÈNES.

I.

THALAMIFLORES.

ANONACÉES.

— *Anona Muricata*. Lin. Pomme de cannelle. Introduite, en 1817, par Ellis, missionnaire.

Anona Cherimolia. H. de l'Amérique Méridionale, introduite, en 1846, par l'amiral Le Goarant.

MÉNISPERMÉES.

Cocculus Forsteri. D. C., *Menispermum Japonicum*. Forster. — Indigène.

NÉLUMBONÉES.

Nelumbium Speciosum. Willd. Introduit de l'Inde, en 1845, par le docteur Johnstone.

CRUCIFÈRES.

— *Nasturtium officinale*. R. B. *Sisymbrium Nasturtium*. Lin. Cresson de fontaine. — 1852. Johnstone.

Cardamine Sarmentosa. Forst. Indigène. (Patoa).

Lepidium Piscidium. Forster. Vient des îles Tuamotu ou Pomotu.

Brassica Oleracea. D. C. Chou d'Europe. Les variétés *Cabus* et le chou de Milan sont cultivés.

— *Brassica Napus*. Lin. Navet cultivé.

— *Raphanus Sativus*. Lin. Radis d'Europe. Cultivé.

---

(1) Les éléments de ce catalogue sont dus à M. Pancher, jardinier botaniste du Gouvernement, en Océanie.

Digitized by Google

CAPPARIDÉES.

Gynandropsis Pentaphylla. D. C. *Cleome Pentaphylla*. Lin. — De l'Inde.
Cratœva Religiosa. Forster. Indigène. (Pua-Veoveo).
Capparis Sandwichiana. D. C. — Des Pomotu.

BIXACÉES.

Bixa Orellana. Lin. Rocou. — Amérique du Sud, 1845, Johnstone.
Xylosma Suaveolens. Forst. — Indigène.
Melicytus Ramiflorus. Forst. — Indigène. (Fenia).

VIOLARIÉES.

Viola Odorata. Lin. Violette d'Europe. Cultivée à Fautahua.

PITTOSPORÉES.

Pittosporum Undulatum. R. B. Indigène. (Ofeo).

MALVACÉES.

Malva Tricuspidata. Ait. — De la Jamaïque.
Urena Lobata. Lin. Indigène. (Piripiri).
Hibiscus Rosa-Sinensis. Lin. Rose de Chine. 1845. Johnstone.
— *Grandiflorus*. Salisbury. — Nouvelle Hollande. 1845. Johnstone.
— *Atropurpurens*, *Flore Pleno*. Cultivé.
— *Luteus*, *Flore Pleno*. 1845. Johnstone.
— *Androphoro-Petaloïdes*. Cultivé.
— *Syriacus*. Lin. — Asie Mineure. 1845. Johnstone.
— *Vitifolius*. Lin. Inde. 1855.
— *Esculentus*. Lin. Inde. Gombo. — Cultivé.
— *Abelmoschus*. Lin. Indigène.
— *Rosa Malabarica*. Sprg. Rose du Malabar. 1845. Johnstone.
— — *Flore Pleno*. Variété. — —
— — *Flore Albo Pleno*. — — —
— *Bacciferus*. Forst. Indigène. Appelé Bois de Rose. (Miro, Amae).
- *Paritium Tiliaceum*. Jussieu. — Indigène. *Hibiscus Tiliaceus*. Lin. (Burau).
- *Gossypium Vitifolium*. Lamk. — De l'Inde. Cotonnier. 1817. Par le capitaine Marsden.
- *Gossypium Religiosum*. Lin. Indigène. (Vavai).
Thespesia Populnea. Corr. *Hibiscus Populneus*. Lin.
Sida Acuta. Burm. Asie.
— *Bracteolata*. D. C. Chili.
— *Frutescens*. Cav. Herbe à balais. — Ile Maurice.
— *Althœifolia*. Sw. Jamaïque.
— *Aristata*. Amérique Méridionale.
— *Atrosanguinea*. Jacq.
Abutilon Indicum. Kunth. Inde.
— *Striatum*. Amérique Méridionale. 1850. Par Mgr l'évêque d'Axiéri.

STERCULIACÉES.

Adansonia Digitata. Lin. Baobab. Afrique. 1845. Johnstone.

Digitized by Google

— *Bombax Malabaricum*. D. C. Inde.

Sterculia Heterophylla. Bauv. Nouvelle Hollande. 1851. Par le capitaine de frégate d'Harcourt.

Sterculia Acerifolia. Indigène.

BYTTNÉRIACÉES.

Theobroma Cacao. Lin. Cacaoyer. Amérique Méridionale. 1848. Johnstone.

Abroma Angusta. Lin. Inde. 1850. — Par le contre-amiral Bonard.

Commersonia Echinata. Forst. Indigène. (Mao).

Melochia Hispida. Hook. Indigène.

Waltheria Americana. Lin. Indigène.

TILIACÉES.

Triumfetta Procumbens. Forst. Indigène.

Grewia Mallacocca. Lin. Indigène.

OLACINÉES.

Ximenia Elliptica. Forst. Indigène. — (Rama).

AURANTIACÉES.

Citrus Medica. Risso. Cédrat. Asie.

— Variété. Cédrat de Florence.

— *Limetta*. Risso. Asie, Bergamotte.

— *Aurantium*. Lin. Oranger.

— — Variété *Scleta*. 1845. Johnstone.

— *Vulgaris*. D. C. Asie. Bigaradier, et une variété à fruit amer. 1845. Johnstone.

— *Decumana*. Lin. Indigène?... Pampel-Moës de l'Inde. — Pampelmouse.

— *Nobilis*. Loureiro. Chine. Orange Mandarine. 1845. Johnstone.

— — Variété à gros fruit.

CLUSIACÉES, Lindley.

Mammea Americana. Abricotier des Antilles. 1852. Amiral Bruat.

Calophyllum Inophyllum. Lin. Indigène. (Ati, Tamanu).

SAPINDACÉES.

Cardiospermum Halicacabum. Lin. Indigène. Pois de merveille des Antilles.

Nephelium Litchi. Don. Inde. *Euphoria Litchi*. Desfont.

— *Pinnatum*. Camb. *Pometia Pinnata*. Forster. Indigène.

— *Ternatum*. Lin. *Pometia Ternata*. Forster.

Schmidelia Cobbe. D. C. Indigène.

Dodonea Viscosa. Forster. (Apiri). Indigène.

— *Dioïca*. Roxb. Indes Orientales.

MÉLIACÉES.

— *Melia Azedarach*. Lin. Asie. Cèdre blanc. 1832. Capitaine Wilson.

— *Sempervirens*. Sw. Jamaïque. Lilas des Indes. 1845. Johnstone. (Tira).

AMPÉLIDÉES.

— *Vitis Vinifera*. Lin. Vigne. Asie. Missionnaires anglais.

BALSAMINÉES.

— *Balsamina Hortensis*. D. C. Indes Orientales. Cultivée.

Digitized by Google

OXALIDÉES.

Oxalis Corniculata. Lin. Indigène?
— *Reptans*. Forster. — ?

DIOSMÉES.

Melicope Ternata. Forst. Indigène.

II.

CALYCIFLORES.

RHAMNÉES.

Rhamnus Zizyphoïdes. Forst. *Pomaderis Zizyphoïdes*. Hooker. Indigène. (To).

ANACARDIACÉES.

— *Mangifera Indica*. Lin. Manguier. Inde. 1848. Contre-amiral Le Goarant.
— Variété pêche. 1852. — Amiral Bruat.
— *Poupartia Dulcis*. Blume. *Spondias Dulcis*. Forster. *Spondias Cytherea*. Somm. Indigène. (Vihi, Vii). Arbre de cythère.
Rhus Tahitense. Guill. Indigène. (Apape).

CONNARACÉES.

Suriana Maritima Plumier. Vient des Pomotu.

PAPILLONACÉES.

Sophora Tomentosa. Lin. Indigène. (Pofatuaoao).
Crotalaria Verrucosa. Lin. Indes Orientales.
— *Acuminata*. D. C. Inde.
Medicago Sativa. Lin. Luzerne d'Europe. Cultivée.
Indigofera Tinctoria. Lin. Inde. Indigotier. Missionnaires anglais.
Clitoria Ternatea. Lin. Indes Orientales. 1845. Johnstone.
Galega Littoralis. Forst. Indigène.
Tephrosia Piscatoria. Pers. Indigène. (Hora).
Agati Grandiflora. Desv. *Æschinomene Grandiflora*. Lin. (Fleurs blanches). Inde. 1845. Johnstone.
Scorpiurus? Desv. Antilles.
Heterocarpum? D. C. Indigène.
Arachis Hypogea. Lin. Amérique Septentrionale. Missionnaires anglais. Arachide, pistache de terre.
Æschinomene Scabra. Lin. Guayaquil. 1847.
Desmodium Gyrans. D. C. Inde. *Hedysarum Gyrans*. Lin. Johnstone. 1845.
Canavalia. D. C.? Indigène. (Tutui, Faraoa).
Erythrina Indica. Lam. Indigène.
— *Corallodendron*. Lin. Indigène. (Atae).
— *Montana*. Forster. —
— *Glauca*. — Willd. Mexique. Johnstone. 1845.
— *Crista Galli*. Lin. Amérique Méridionale. Amiral Bonard. 1850.

Digitized by Google

Phaseolus Amœnus. Fort. Indigène.
— — *Vulgaris*. Inde. Haricot.
— *Semierectus*. Lin. Amérique Méridionale. 1845.
Dolichos Melanophthalmus. D. C. Chine. 1851. Jurien Lagravière.
— *Luteolus*. — Lin. Indigène.
— *Cajanus Flavus*. D. C. Inde. *Cytisus Cajan*. Lin. Inde. 1843. Pois d'Angole.
— *Abrus Precatorius*. Lin. Indigène. (Pipi Tio).
Castanospermum Australe. Allan Cunning. N. Holl. 1850. Comte d'Harcourt.

CÉSALPINIÉES.

Parkinsonia Aculeata. Lin. Amérique Méridionale. Johnstone. 1845.
Guilandina Bonducella. Lin. Indigène. *Glycirrhiza Aculeata*. Forst. (Tatara moua).
— *Poinciana Pulcherrima*. Lin. Indes Orientales. Johnstone. 1845.
— — Variété. *Flore Luteo*.
Cœsalpinia Tortuosa. Roxburgh. Sumatra. Missionnaires anglais.
— *Cassia Occidentalis*. Lin. Antilles. 1825.
— *Gaudichaudii*. Hook. Indigène.
— *Tamarindus Indica*. Lin. Planté en 1769 par Cook à Haapape (pointe Vénus).
Hymenœa Courbaril. Lin. Amérique Méridionale. 1830.
Ceratonia Siliqua. Lin. Europe Méridionale. Amiral Bonard. (Caroubier).
Bauhinia Tomentosa. Lin. Ceylan. Johnstone. 1845.

MIMOSÉES.

Adenanthera Pavonina. Lin. Inde. Johnstone. 1845.
— *Mimosa Pudica*. Lin. Amérique Méridionale. Johnstone. 1845. Sensitive.
— *Inga*. — Willd. = (Inga edulis ?)
— *Affinis*. D. C. Brésil. 1848.
— *Glandulosa*. Forst. Indigène. (Faifai). = Leucaena Forsteri
— *Acacia Farnesiana*. Willd. Antilles. Johnstone. 1845.
— *Lebbek*. Willd. Egypte. Johnst. 1845.
— *Leucocephala*. Link. Amérique Méridionale. Johnstone. 1845. = Leucaena glauca
— *Cinacina* du Paraguay. Gommier.
— *Insularum*. Guill. Indigène. (Toroire).
— *Myriadena*. Bert. Indigène.

ROSACÉES.

Rosa Portlandica. Hort. Rosier des quatre saisons. Europe. 1847. Gray.
— *Marquise Boccella*. 1852. Abadie (pépiniériste à Valparaiso).
— *Indica, Fragrans*. Redouté. Thé Bougère. Chine. 1852. Abadie (pépiniériste à Valparaiso).
— *Bengalensis*. Pers. Inde. 1845.
— — Variété à fleur double.
— *Sinensis*. Lindl. Chine.
— — *Sanguinea*. 1850. Amiral Bonard.
— *Lawrenciana*. Sw. Gloire de Lawrence. 1850. Amiral Bonard.
— *Banksiœ*. R. B. Japon. 1855.
— *Fragaria Chilensis*. Ehrh. Fraisier du Chili. 1845.

Digitized by Google

POMACÉES.

Cydonia Sinensis. Thouin. Coignassier. Chine. 1850. Amiral Bonard.

Eriobothrya Japonica. Lind. Bibacier. Japon. 1830. Missionnaires anglais.

COMBRETACÉES.

Terminalia Glabra. Forst. Indigène. (Autaraa. Taraire).

ONAGRARIÉES.

Jussieua Patibilcensis. Kth. Pérou.

— *Frutescens.* Jacquinot fils. Chili.

LITHRARIÉES.

Lagesrtrœmia Indica. Lin. Inde. 1851. Abadie.

MÉLASTOMACÉES.

Melastoma Denticulatum. Labill. Indigène.

— *Malabathricum.* Jack. Java.

— *Tahitense.* — D. C. Indigène. (Motuu).

Conostegia Glabra. Don. *Melastoma Glabrum.* Forst. Indigène.

MYRTACÉES.

Melaleuca Œstuosa. Forst. (Pua Rata). Indigène

— *Glaberrima.* — —

Metrosideros Villosa. Smith. Indigène.

Nelitris Jambosella. Gaert. *Decaspermum Fruticosum.* Forst. Indigène.

Psidium Pyriferum. Lin. Bicknell. 1815. Goyavier.

— *Microphyllum.*

— *Oligospermum.* Brésil. 1850. Contre-amiral Bonard.

— *Cattleyanum.* Lindl. Johnstone. 1845. Chine.

Jossinia Cotinifolia. D. C. Indigène.

Eugenia Michelii. Lamk. Brésil. Johnstone. 1848. Cerisier de Cayenne.

— *Pimenta.* D. C. *Myrtus Pimenta.* Lin. Amiral Bonard. 1850. Amérique Méridionale.

Jambosa Vulgaris. D. C. Indigène. Pomme rose.

— *Malaccensis* D. C. — (Ahia).

Barringtonia Speciosa. Lin. — (Hutu).

Crossostylis Biflora. Forst. (*Genus Dubium* d'Endl.) Indigène. (Mori).

GRANATÉES.

Punica Granatum. Lin. Grenadier. Barbarie. 1850. Amiral Bonard.

— — Variété. *Flore Pleno.* Barbarie. 1845. Bidwill.

CUCURBITACÉES.

Bryonia Johnstonii. — Indigène.

Lagenaria Vulgaris, Cucurbita Lagenaria, Lin. Gourde. Cultivé.

Cucumis Melo. Lin. Asie. Melon.

— *Sativus.* Lin. Asie. Concombre.

Cucurbita Pepo. — — Giraumon.

— *Multiflora.* Forst. Indigène. (Huaroro).

— *Citrullus.* Lin. Asie. Pastèque. *Citrullus Vulgaris.* Schrad.

Trichosanthes Anguina. Lin.

Digitized by Google

PAPAYACÉES.

Carica Papaya. Lin. Inde. Papayer. (I. Ita).

PASSIFLORÉES.

Passiflora Alata. Ait. Pérou. —

— *Napoleonis*. — 1854. Mgr l'évêque d'Axiéri.

— *Incarnata*. Lin. — Virginie.

— *Hamiltoniana*. — 1845. Johnstone.

PORTULACÉES.

Portulaca Oleracea. Lin.

— *Lutea*. — Forst. (Aturi).

Talinum Crassifolium. Willd.

— *Flavum*. — Indigène.

CACTÉES.

Cereus Peruviânus. Haw. Cierge du Pérou. Johnstone. 1845.

— *Triqueter*. Haw. Amérique Méridionale.

Opuntia Elatior. Mill. Pérou. Abadie. 1852.

— *Tomentosa*. S. Dyck. Amérique Tropicale. Johnstone. 1845.

— *Coccinellifera*. Mill. Amérique Méridionale. — —

— *Ficus Indica*. — Figuier de Barbarie. Amiral Bonard. 1850.

Peireskia Aculeata. Plum. Groseillier des Barbades. Amérique Méridionale. Vincent, capitaine de frégate. 1850.

SAXIFRAGÉES.

Leiospermum Parviflora. Don. *Weinmannia Parviflora*. Forst. Indigène.

OMBELLIFÈRES.

Apium Graveolens. Lin. Céleri d'Europe.

Petroselinum Sativum. Hoffm. Persil d'Europe.

Daucus Carota. Lin. Carotte d'Europe.

— ? Appelé *Taretare* par les indigènes.

ARALIACÉES.

Botryodendrum Tahitense. Endl. Indigène.

LORANTHACÉES.

Viscum Articulatum. Burm. Indigène.

— *Opuntioïdes*. Forst.

Dendrophthoë Forsterianus. D. C. *Loranthus Stelis*. Forst. Indigène.

III.

COROLLIFLORES.

RUBIACÉES.

Nauclea Rotundifolia. Roxb. Indigène.

— *Orientalis* Forst. (Mara). Indigène.

Mussœnda Frondosa Lin. Indigène.

Gardenia Florida. Lin. Var. *Flore Pleno*. Chine, Jasmin du Cap. Johnstone. 1845.

Digitized by Google

— *Gardenia Florida Tahitensis*. D. C. Indigène. (Tiare). Archipel de Cook.
Stylocorina Racemosa. La Billard. —
Tepesia Carnea. Forster. —
Ophiorrhiza Subumbellata. D. C. Indigène.
Morinda Citrifolia. Lin. — (Nono).
— *Umbellata*. — — (Tafifi).
Guettarda Speciosa. — — (Taffano).
Timonius Forsterii. D. C. *Erithalis Polygama*. Forst. Indigène.
Canthium Lucidum. Hook. Indigène.
Chiococca Barbata. Forst. — (Toroea).
Pavetta Triflora. D. C. —
— *Coffea Arabica*. Lin. Arabie. 1817. Capitaine Marsden.
Psycothria Speciosa. Forst. Indigène.
— *Herbacea*. Lin. — (Tohetupu).
Geophila Veniformis. Schl. —
Diodia Rigida. Cham. et Schlecth. Indigène.
Mitracarpum Hirtum. D. C. —

COMPOSÉES.

Cyanopsis Pubescens. Blume. Inde.
Adenostemma Viscosum. Forst. Indigène.
Erigeron Chilense. Desf. Chili.
Dahlia Variabilis. Des. *Georgina Variabilis*. Willd. Mexique.
Siegesbeckia Orientalis. Lin. Indigène. (Amia).
Bidens?... — Lin. — Introduit.
Pyrethrum Indicum. Cassini. Inde. Mme l'amirale Lavaud. 1846.
Myriogyne Minuta. Lesson. Indigène.
Cichorium Intybus. Lin. Chicorée sauvage. Var. *Crispa* et *Latifolia*. Cultivée.
Sonchus Oleraceus. Lin. *Sonchus Ciliatus*. Lamk.
— *Lactuca Sativa*. Lin. Asie. Laitue cultivée.

LOBÉLIACÉES.

Lobelia Arborea. Forst. Indigène.

GOODÉNOVIÉES.

Scævola Kœnigii. Vahl. *Scævola Lobelia*. Lin. Iles Pomotu.
— *Sericea*. Forst. Indigène. (Naupauta).

GESNÉRIACÉES.

Cyrtandra Biflora. Forst. Indigène. (Haape).
— *Cymosa*. — — —

VACCINIÉES.

Vaccinium Cereum. Forst. Indigène.

SAPOTÉES.

Chrysophyllum Caïnito. Lin. Caïnitier. Antilles. 1852. Amiral Bruat.
Sapota Achras. Mill. Amérique Méridionale. Sapotillier. 1846. Amiral Hamelin.
Lucuma Obovata. Kth. Pérou. 1850. Mgr l'évêque d'Axiéri.

OLÉACÉES.

Olea Europæa. Lin. Europe Méridionale. 1848. M. Robin.

Digitized by Google

JASMINÉES.

Jasminum Sambac. Ait. Jasmin d'Arabie. 1850. Amiral Bonard.
— Variété. Grand duc de Toscane. — — —
— *Pubescens.* Willd. Chine. 1845. Docteur Johnstone.
— — Var. *Flore Pleno.* 1845. —
— *Didymum.* Forst. Indigène. (Tafifi).

APOCYNÉES.

Lepinia Australis. Decaisne. Indigène.
— *Nerium Oleander* Lin. Laurier rose. Grèce.
— . — Var. *Flore Pleno.* Soland. Missionnaires anglais.
— *Haqueville.* 1850. Contre-amiral Bonard.
— — *Flore Albo Pleno.* 1848. Missionnaires catholiques.
Alstonia Costata. R. B. Indigène.
Echites Costata. Forst. Indigène. (Atae, Manono).
Plumeria Alba. Lin. Amérique Méridionale. 1852. Abadie. (Franchipanier).
— *Lochnera Rosea.* Reich. Mexique. *Vinca Rosea.* Lin.
Alyxia Stellata. Schult. Indigène. *Gynopogon Stellatum.* Forst.
Tanghinia Manghas. Thouars. Indigène. (Reva).
Carissa Grandis. Bertero. — (Pua).

ASCLÉPIADÉES.

— *Asclepias Curassavica.* Lin. Amérique Méridionale. 1839. G. Orsmond. (Tirita).

LOGANIACÉES.

Geniostoma Rupestre. Forst. Indigène.

BIGNONIACÉES.

Tecoma Stans. Jussieu. *Bignonia Stans.* Lin. Amérique Méridionale. Johnstone. 1845.
— *Jasminoïdes.* Lindley. Nouvelle Hollande. 1845.

CONVOLVULACÉES.

Quamoclit Vulgaris. Choisi. *Ipomea Quamoclit.* Lin. Inde.
Batatas Edulis. Choisy. *Ipomœa Batatas.* Lamk. *Convolvulus Batatas.* Lin. Patate douce. Inde.
Ipomœa Pescaprœ. Swt. Indigène (Pua). Les indigènes employaient jadis les feuilles en guise de savon.
Convolvulus Brasiliensis Forst. Indigène. (Pohue).
— *Turpethum.* — — (Taurihau).
— *Peltatus.* — — (Pohue).

BORRAGINÉES.

Tournefortia Argentea. Lin. Iles Pomotu. (Tahinu).
Cordia Sebestena. Lin. *Cordia Speciosa.* Willd. Indigène. (Tôu).
— *Subcordata.* Lamk.

SOLANÉES.

— *Solanum Tuberosum.* Lin. Pérou? Pomme de terre.
— *Quitense.* Kunth. S. *Angulatum.* Ruiz et Pavon. Indigène. Orange de Quito.

Digitized by Google

— — *Nigrum*. Lin. Indigène?
— — *Melongena*. Lin. S. *Esculentum*. Dun. Amérique Méridionale. Aubergine.
- *Lycopersicum Esculentum*. Mill. Amérique méridionale. Tomate.
- *Capsicum Frutescens*. Willd. Inde. Piment.— C. annuum — C. chinensis
Physalis Angulata. Lin. Indigène.
— *Pubescens*. Lin. Coqueret, comestible. (Tupere).
- *Nicotiana Tabacum*. Lin. *N. Havanensis*. Log. Tabac. Amérique méridionale. 1769. Cook. (Avaava).
- *Datura Stramonium*. Lin. *Stramonium Vulgare*. Mœnch. Stramoine.
— *Tatula*. Lin. Amérique.
— *Ferox*. Lin. *Stramonium Ferox*. Tournefort. Chine.
— *Suaveolens*. Humb. et Bompl. *Brugmansia Suaveolens*. G. Don. Amérique méridionale.

SCROPHULARINÉES.

Russelia Juncea. Zucc. Mexique. 1855. L'évêque d'Axiéri.
Gratiolia Tatifolia. R. B. 1847.
Vandellia Crustacea. Benth. Indigène.
Antirrhinum Hexandrum. Forst. (Mataura. Haeha).

ACANTHACÉES.

Adenosma Fragrans. R. B. *Ruellia Fragrans*. Forst. Indigène. (Mapua).
Dicliptera Clavata. Jus. *Dianthera Clavata*. Forst. Indigène.

VERBÉNACÉES.

— *Lantana Camara*. Lin. Amérique méridionale. 1853. Le capitaine d'infanterie de marine Chappe.
Clerodendron Fragrans. Ventenat. Chine. 1845. Johnstone.
Volkameria Japonica. Thumb. 1845. Jonhstone.
Duranta Plumieri. Jacquin. D. *Microphylla*. Desf. Antilles. 1845.

LABIÉES.

Ocimum Gratissimum. Lin. *Ocimum Petiolare*. Lamk. Inde. Basilic. (Miri).
Mentha Piperata. Lin. Europe. Menthe poivrée. 1853. Johnstone.
— *Salvia*. 2 espèces.
. *Leucas Decemdentata*. Smith. Indigène.
Stachys — Forst. — (Niho-roa-iti, petites dents).

PLOMBAGINÉES.

- *Plumbago Zeylanica*. Lin. Indigène. (Ava turatura).
— *Capensis*. Thumb. Pl. *Grandiflora*. Tenore. Cap de Bonne-Espérance. M. Pasquier, lieutenant de vaisseau.

PLANTAGINÉES.

Plantago Major. Lin. Plantain d'Europe.

Digitized by Google

IV.

MONOCHLAMIDÉES.

AMARANTACÉES.

Gomphrena Globosa. Lin. Inde. Amaranthine.
Achyranthes Aspera. Lin. Indigène.
— *Velutina.* Hook. — (Aerofai).
Pupalia Micrantha. Martius. *Desmochæta.* Kunth. Indigène.
Amarantus Gangeticus. Lin. Indigène. (Upoetii).

NYCTAGINÉES.

Bœrhavia Tetrandra. Forst. Indigène.
Mirabilis Jalapa. Lin. Pérou. Belle de nuit.
Bugenvillea Spectabilis. Willd. Brésil. 1845. Johnstone.

POLYGONÉES.

Polygonum Imberbe. Forst. Indigène. (Tamore).
Rumex Acetosa. Lin. Oseille d'Europe.
— *Chilensis.* Desf. du Chili.

LAURINÉES.

Cinnamomum Zeylanicum. Nées. Ceylan. Cannellier. 1850. Amiral Bonard.
Camphora Officinarum. Bauh. *Laurus Camphora.* Lin. Camphrier. 1850. Amiral Bonard.
Persea Gratissima. Gœrtner. *Laurus Persea.* Lin. Avocatier. 1846. Pérou. Amiral Hamelin.
Persea Gratissima. Variété de Rio. Brésil. 1850. Amiral Bonard.
Cassyta Filiformis. Lin. *Calodium Cochinchinense.* Loureiro. Indigène. (Tainoa).

DAPHNOIDÉES.

Daphne Capitata. Lin.
— *Fœtida.* R. B. Indigène. (Oaao).
Inocarpus Edulis. Forster. Indigène. (Mapé).
Hernandia Sonora. Plum. — (Tianina).
} Genres ayant de l'affinité avec les Daphnoïdées, d'après Endlicker.

SANTALACÉES.

Santalum Freycinetianium. Gaudichaud. Indigène. (Ahi).

BALANOPHORÉES.

Balanophora Fongosa. Forst. Indigène.

EUPHORBIACÉES.

Euphorbia Atoto. Forst. Indigène. (Atoto).
— *Splendens.* Bojer. Ile de France. 1845. Johnstone.
Amalanthus Nutans. Guill. Indigène.
Aleurites Triloba. Forst. Bancoulier. Indigène. (Tiairi, Tutui).
Jatropha Elastica. Caoutchouquier. Amérique méridionale. 1850. Amiral Bonard.
— *Curcas.* Lin. Figuier Infernal.
Manihot Utilissima. Pohl. Manioc. Amérique méridionale. 1850. Amiral Bonard.

Digitized by Google

— *Ricinus Communis*. Lin. Inde. Ricin.
— *Viridis*. Willd. Indes Orientales.
— *Rubricaulis*. — ?... —
Phyllanthus Niruri. Lin. Indes Orientales.
— *Virgatus*. Forst. Indigène. (Moemoe).
— *Cicca Acida*. Lin. Chérambolier. Bilimbi. Chine. 1850. Amiral Bonard.
Glochidion Ramiflorum. Forst. (Mahame).

PROTÉACÉES.

Embothrium Umbellatum. Forst. Indigène.
— *Racemosum*.

CHLORANTHACÉES.

Ascarina Polystachya. Forst. Indigène.

PIPÉRACÉES.

Piper Latifolium. Lin. Indigène. (Avaavairai).
— *Methysticum*. Forst. — (Ava, Kava). (1).
Peperomia Reflexa. Diet. Indigène.
— *Rhomboïdea*. Hook. Indigène. (Tia-Papa).

URTICÉES.

Urtica Aestuans. Lin. Indigène. (Rôa).
— *Argentea*. Forst. —
— *Ruderalis*. Forst. — *Fleurya Ruderalis*. Gaudichaud. (Iriaeo).

---

(1) Ainsi que nous l'avons dit, page 99, le *Piper Methysticum* ou *Kava*, contient un *principe neutre* cristallin auquel nous avons donné le nom de *Kavahine*. Nous l'avons fait connaître au monde savant :
1° — Par une publication dans le numéro du 10 avril 1857 du journal le *Messager de Tahiti;*
2° — Par un échantillon déposé par nous, au mois d'octobre 1858, à l'exposition permanente des produits coloniaux à Paris ;
3° — Par un mémoire inséré dans le numéro de novembre 1858 de la *Revue Coloniale;*
4° — Par un travail envoyé à la Société de Pharmacie, au mois de février 1859 ;
5° — Par un second manuscrit que nous lui adressâmes à la fin de la même année et dont cette fois elle accusa réception, dans sa séance du 7 novembre 1859, (*Journal de Pharmacie et de Chimie*, janvier 1860).
6° — Enfin, nous avons fait hommage de deux échantillons de Kavahine à l'Académie des Sciences (*comptes rendus*, numéro du 27 février 1860).

M. Gobley a publié un travail sur le Kava au mois de janvier 1860, c'est à dire, *trois ans* après nos premières communications. Ce chimiste a, dit-il, isolé de ce *Piper* un principe cristallin auquel il a donné le nom de *Méthysticine* et qui, selon lui, renferme 1,12 d'azote p. °/₀, (*Journal de Pharmacie et de Chimie*, janvier 1860, page 21). — La *Méthysticine* de M. Gobley ne saurait donc être le même produit que la *Kavahine*, qui *ne renferme aucune trace d'Azote*. — Y aurait-il deux principes cristallins dans le Kava?.... Cela nous semble impossible. — Le nom de *Méthysticine* ne saurait donc remplacer celui de *Kavahine* en usage depuis *trois ans* déjà dans nos Ecoles de médecine navale, et ne peut prendre place dans la chimie organique.

De plus, M. O'Rorke vient d'adresser à l'Académie des Sciences une réclamation de *priorité*, basée sur de simples communications officieuses. — Est-ce là une *priorité* ?... N'existe-t-elle pas au contraire dans une publication complète des propriétés que possède le corps nouveau que nous avons *isolé*, et si minutieusement *décrit*?...

M. O'Rorke fait intervenir, bien tardivement, un travail de M. Morson, chimiste anglais, qui, depuis 1844, aurait, dit-il, isolé le principe cristallin du Kava. Mais, où sont donc les publications de M. Morson, ailleurs qu'en Angleterre, dans le *Pharmaceutical Journal*, nous assure-t-on?... — Il n'a jamais été question du travail de ce chimiste sur le principe cristallin du Kava dans nos publications françaises. — M. Morson a-t-il donné un nom à ce corps ?... En a-t-il décrit la préparation?... En a-t-il détaillé tous les caractères et fait connaître sa composition chimique ? Qu'on nous le prouve !

Or, tant que le travail de M. Morson n'aura pas été publié *in extenso*, tant que la commission nommée par l'Académie des Sciences ne se sera pas prononcée contre nous, nous croyons de notre droit de maintenir notre *priorité* à la découverte de la *Kavahine* ou principe *neutre* cristallin de la racine de Kava, (*Piper Methysticum*).

Digitized by Google

Elatostemma Sessile. Forst. Indigène.

Bœhmeria Interrupta. Jacquin. Indigène. (Vairôa).

— *Integrifolia*. — *Procris Integrifolin*. Commerson. Indigène.

ULMACÉES.

Celtis Discolor. Ad. Brongniart.

— *Orientalis*. Forster. Indigène. (Aere).

MORÉES.

Morus Multicaulis. Per. Manille. 1850. Am. Bonard.

— *Alba*. Lin. Mûrier. Asie. Missionnaires anglais.

Broussonetia Papyrifera. Willd. Indigène. Mûrier à papier. (Aute).

ARTOCARPÉES.

— *Artocarpus Incisa*. Linn. Arbre à pain. Indigène. (Uru, Maïoré).

Ficus Carica. Lin. Asie — et une variété couleur de chair.

— *Prolixa*. Forst. Indigène. (Oraa).

— *Tinctoria*. — — (Mati).

— *Macrophylla*. Desf. Nouvelle-Hollande. 1851. Le comte d'Harcourt.

— *Repens*. Willd. Inde. 1854. Johnstone.

CASUARINÉES.

— *Casuarina Equisetifolia*. Forster. Indigène. Bois de fer. (Aïto, Tôa).

CONIFÈRES.

Cupressus Sempervirens. Lin. Europe méridionale. 1850. Amiral Bonnard.

Araucaria Excelsa. R. B. *Eutassa Heterophylla*. Salisbury. Pin de Norfolk. 1835. M. Notte.

Araucaria Cunninghami. Ait. *E.* — *Cunninghami*. Link. Nouvelle Hollande. 1845. Johnstone.

Araucaria Cookii. R. B. *Cupressus Columnaris*. Forst. Pin à colonne; Nouvelle Calédonie. 1856. M. Ferré, lieutenant de vaisseau.

Podocarpus ? Chine. 1850. Amiral Bonnard.

CYCADEES.

Cycas Revoluta. Thbg. Japon. 1850. Amiral Bonnard.

ORCHIDÉES. Monocotyledones ou endogenes

Oberonia Ensifolia. Lindl. Indigène.

Titania Miniata. Endl. Ile Norfolk.

Microstylis Plantaginea. Nutt. Indigène. *Pterochylus Plantaginea*. Hooker.

Liparis Clypeolum. Lindl. *Epidendrum Clypeolum*. Forst.

Cirrhopetalum Thouarsii. Lindl. *Epidendrum Umbellatum*. Forst.

Dendrobium Crispatum. Sw. Indigène. *Epidendrum Crispatum*. Forst.

Epidendrum Biflorum. Forster. Indigène. (Mave).

Calanthe Veratrifolia. R. B. Indigène. *Epid. Resupinatum*. Forst. (Tupu).

— *Odoratissima*. Indigène.

Limodorum Fasciola. *Epidendrum fasciola*. Forst. Indigène.

— *Vanilla Aromatica*. Sw. Mexique. 1846. Am. Hamelin.

— — *Planifolia*. And. Manille. 1850. Contre-amiral Bonard.

Digitized by Google

ZINGIBÉRACÉES.

Alpinia Nutans. Smith. Inde. Missionnaires anglais.

— *Zingiber Officinale*. Bosc. *Amomum Zinziber*. Willd. Indigène.

— *Zerumbet*. Smith. *Amomum Zerumbet*. Willd. Gingembre. (Moeruru, Rea). Indigène.

Curcuma Longa. Lin. *Amom. Curcuma*. Jacquin. Indigène. Safran des Indes. (Rea, hêka).

Hedychium Gardnerianum. Wall. Inde. 1845. Johnstone.

CANNACÉES.

— *Canna Indica*. Lin. Balisier. Inde.

MUSACÉES.

— *Musa Sapientum*. Lin. Indigène. (Méïa).

— *Sinensis*. Sw. *M. Cavendishii*. Paxt. Chine. 1845. Bidwill.

— *Fehii*. Bertero. Indigène. (Fehii).

BROMÉLIACÉES.

— *Bromelia Ananas*. Lin. *Ananassa Sativa*. Lindley. Amérique du Sud. Ananas.

AMARYLLIDÉES.

Amaryllis Rosea. Spreng. *Zephyranthes Rosea*. Lindl. Cuba. 1845. Johnstone.

— *Candida*. Lindl. Pérou. 1850. Amiral Bonard.

Crinum Erubescens. Ait. Amérique méridionale. *C. Revolutum*. Lindl. 1845. Johnstone.

Agave Americana. Lin. 1845. Johnstone.

Fourcrœa Gigantea. Vent. Agave. Pitte. Amérique méridionale. 1845. Johnstone.

TACCACÉES.

Tacca Pinnatifida. Forster. Indigène. (Pia).

DIOSCORINÉES.

Dioscorea Sativa. Lin. Inde. Igname.

— *Alata*. Lin. Indigène. (Ufi, Uhi).

— *Pentaphylla*. Lin. Indigène. (Paauara).

— *Bulbifera*. Lin. — (Hoï).

— ?... — (Pirita-ufi, Parai).

LILIACÉES.

Asparagus Officinalis. Lin. Asperge d'Europe.

— *Cordyline Australis*. Endl. *Dracœna Australis*. Forst. Indigène. (Ti).

— *Terminalis*. Kunth. 1850. *Dracœna Terminalis*. Willd. 1850. Contre-amiral Bonard.

Polianthes Tuberosa. Lin. Mexique. Tubéreuse. 1845. Johnstone.

Aloe Vulgaris. Afrique. Contre-amiral Bonard.

Yucca Glaucescens. Mexique. 1850. Contre-amiral Bonard.

— *Filamentosa*. Lin. Caroline.

— *Aloïfolia*. Lin. Mexique.

Allium Ascalonicum. Lin. Echalotte. Palestine.

Dianella Ensifolia. Redouté. Indigène. (Maupo).

Digitized by Google

JONCACÉES.

Luzula Campestris. D. C. *Juncus Campestris*. Lin. Indigène.
Astelia Hamelinia. A. Richard. *Melanthium Pumilum*. Forst.

COMMÉLYNÉES.

Commelyna?... Brésil. 1850. Amiral Bonard.
Tradescantia Discolor. Smith. Mexique. 1845. Johnstone.

PALMIERS.

— *Cocos Nucifera*. Lin. Indigène. Cocotier. (Haari).
Phœnix Dactylifera. Lin. Afrique. Dattier, Missionnaires anglais.

PANDANÉES.

- *Pandanus Odoratissimus*. Lin. Indigène. (Fara).
— variété à feuilles sans piquants. Indigène. (Irii).
Freycinetia Urvilleana. Gaudichaud. Indigène. Iéié. (Fara-Pépé).

AROIDÉES.

— *Colocasia Esculenta*. Schott. *Arum Esculentum*. Lin. Indigène (Taro).
— *Caladium Odorum*. *Arum Costatum*. Lin. Indigène (Ape).
— *Purpureum*.

TYPHACÉES.

— *Typha Angustifolia*. Lin. Massette. 1830. (Opaero).

CYPÉRACÉES.

Lamprocarya Schœnoïdes. R. B. Indigène
Fimbristylis Juncea. — —
— *Hookeri*. Endl. —
Cyperus Venustus. — —
Papyrus Odoratus. Willd. — (Aretu Noanoa).
Kyllingia Monocephala. Lin. —
Mariscus Macrophyllus. Ad. Brongniart. Indigène.

GRAMINÉES.

— *Oryza Sativa*. Lin. Inde. Riz. Amiral Bonard.
— *Zea Maïs*. Lin. Amérique Méridionale. 1817. Missionnaires anglais.
Paspalum Filiforme. Sw. Indigène.
Panicum Ciliare. Retz.
Cenchrus Anomaplexis. La Bill. Indigène. (Piripiri).
Eleusine Indica. Gœrt. —
— *Bambusa Arundinacea*. —
— (1) *Saccharum Spontaneum*. Lin. — (Tô).

---

(1) Nous sommes heureux de pouvoir citer les beaux résultats obtenus par MM. Lerouge et Johnston, dans leur sucrerie de Fautahua. « Ces messieurs ont produit 25,000 kilogr. de sucre, et, par suite, ont » mérité la prime promise par l'administration locale le 22 août 1857. Un arrêté en date de ce jour portait, » en effet, qu'il serait alloué une prime de 6,000 fr. à celui qui, le premier, aurait brassé sur son usine » 25,000 kilogr. de sucre. La commission spéciale qui avait été nommée à l'effet de constater ce résultat, » a pensé qu'on ne saurait donner à la délivrance de cette prime une trop grande solennité, et a exprimé » le vœu que cette cérémonie publique fût l'objet d'une fête générale, puisqu'elle serait pour tous l'aurore » d'une ère nouvelle où Tahiti devait trouver désormais sa richesse et sa prospérité. »

Digitized by Google

Saccharum Officinarum... Indigène. (8 varietés).
— *Atrorubens*....
— *Rubicundum*...
— *Fragile*...
— — *Variegatum*...
— *Obscurum*...
— *Glabrum*...
Erianthus Floridulus. Schultz. Indigène. (Aeho).
Andropogon Sorghum. Br. *Holcus Sorghum*. Lin. Afrique. 1850. Contre-amiral Bonard.
— *Cernuus*. Roxb. 1850. Contre-amiral Bonard.
— *Saccharatus*. Roxb. *Sorghum Saccharatum*. Pers. 1857. G. Cuzent.
— *Allioni*. D. C.

V.

ACOTYLÉDONS ACROGÈNES.

FOUGÈRES.

Acrostichum Aureum. Lin. Indigène. *Chrysodium Vulgare*. Fée.
Antrophyum Plantagineum. Kaulf. Indigène.
— *Reticulatum*. *Hemionitis Reticulata*. Forst.
Gymnogramma Calomelanos. Kaulf. *Ceropteris Calomelœna*. Link. Indigène.
Monogramme?... Indigène.
Notochlœna Pilosa. Hook. Indigène.
Polypodium Phymatodes. Kaulf. *Chrysopteris Phymatodes*. Link. Indigène.
Niphobolus Macrocarpus. Hook. Indigène.
Cheilantes Dissecta. Hook. —
Adiantum Hispidulum. Willd. —
— *Pubescens*. Schk. —
— *Pulverulentum*. Lin. —
Pteris Esculenta. Forster. —
— *Pedata*. Lin. —
— *Alata*. Gaudichaud. —
— *Rugulosa*. La Bill. —
Blechnum Occidentale. Lin. —
— *Pectinatum*. Presl. —
Vittaria Zosterifolia. Willd. —
Asplenium Nidus. Raddi. —
— *Tenerum*. Forst. —
Diplazium Arborescens. Sw. —
Nephrodium Hirsutulum. Sw. —
— *Exaltatum*. — —

Digitized by Google

Aspidium Nymphale. Hook. Indigène.
— *Pennigerum.* Sm. —
— *Propinquum.* R. B. —
— *Alternatum.* Sw. —
— *Alatum.* Hook. —
— *Sinuatum.* La Bill. —
— *Lessonii.* Borg. —
Schizoloma? Gaudichaud. *Lindsœa?* Smith. Indigène.
Davalia Pectinata. — —
— *Contigua.* Sw. —
— *Solida.* — —
— *Gibbosa.* — —
— *Remota.* Kaulf. —
Dicksonia Multifida. Willd. —
Alsophila Extensa, R. B. *Polypodium Extensum.* Forst.
Cyathea Medullaris. Sw. Indigène.
Trichomanes Humile. Forst. Indigène.
— *Membranaceum.* Lin. Indigène.
— *Minutulum.* Gaudich. —
— *Filicula.* Borg. —
Gleichenia Dichotôma. Smith. — *Mertensia Dichotôma.* Willd. (Eanuhe.)
Schizea Dichotôma. Willd. —
— *Forsterii.* Sprg. —
Lygodium Scandens. Swartz. *Hydroglossum Scandens.* Willd. (Fifi). Indigène.
Marattia?... Swartz. Indigène. (Para).
Angiopteris Erecta. Hoff. — (Nahe).
— *Longifolia.* Hook. Indigène. (Para).
Ophioglossum Vulgatum. Lin. —
Ophioderma Pendulum. Blume. *Ophioglossum Pendulum.* Lin. Indigène.

MARSILÉACÉES.

Marsilea Quadrifolia. Lin. Introduit.

LYCOPODIACÉES.

Psilotum Triquetrum. Sw. *Lycopodium Nudum.* Lin. Indigène. (Aito).
— *Complanatum.* Sw.
— ?...
Lycopodium Phlegmaria. Lin. Indigène.
— *Squarrosum.* Forst. —
— *Cernuum.* Lin.
— *Ciliatum.* Willd. —
— *Arbuscula.* Gaudich. —
— *Venustulum.* Gaud. —

Digitized by Google

Nous terminerons ce catalogue sans parler des champignons, ni des mousses qu'on trouve en grande quantité dans l'île, sachant que M. Nadaud doit prochainement s'occuper de ce travail. Au catalogue que nous publions aujourd'hui, notre ami M. Nadaud est à même d'ajouter plus de 60 espèces de fougères récoltées par lui, des plantes nouvelles et des arbres entièrement ignorés dans le pays.

Digitized by Google

DICTIONNAIRE FRANÇAIS-TAHITIEN.

Le Tahitien se parle encore dans la presqu'île de Taiarapu et dans les districts éloignés de la ville principale de Tahiti. Mais à Papéïti, on entend aujourd'hui un langage bizarre auquel chaque Européen contribue plus ou moins, et qu'on distingue sous le nom de *langage de la plage*; c'est le petit *sabir* de l'île.

Pour étudier le Polynésien, nous ne possédons jusqu'à présent qu'un dictionnaire *Anglo-Tahitien*, publié par la Société des Missions de Londres. Il serait à désirer que quelqu'un se chargeât d'un nouveau travail de ce genre, qui rendrait un grand service à tous les Français qui sont appelés à visiter les îles de l'Océanie.

Désireux d'aplanir, autant que possible, les premières difficultés de relations de nos compatriotes avec les habitants de l'archipel de Tahiti, nous avons réuni ici les mots les plus usuels.

Dans la langue tahitienne, on prononce toutes les lettres.

U se prononce *ou*; on écrit *e* pour *é*. L'*h*, toujours aspirée, s'emploie indifféremment pour *f*.

Exemple.

Aroha ou *Arofa*, affection.

Les voyelles s'écrivent a, e, i, o, u — á, é, í, ó, ú — â, ê, î, ô, û. Ces différences changent la signification d'un même mot.

Exemples.

Matau, hameçon — ***Matáu***, peur — ***Mâtau***, avoir coutume.
Oe, cloche — ***Oé***, toi — ***óé***, glaive — ***Oê***, faim.
Avaê, lune — ***Avaé***, pied. — ***Râ*** signifie soleil — ***Ra*** est une particule.

Digitized by Google

NOMS DE NOMBRES.

1. .	*Atahi, A Hoe.*	18. .	*Ahuru Ma Vau.*
2. .	*A Piti, Arua.*	19. .	— — *Iva.*
3. .	*A Toru, Atura.*	20. .	*Piti Ahuru, Aore.*
4. .	*A Maha, Ema, Ea.*	21. .	— — *Ma Hoe.*
5. .	*A Pae, Rima.*	30. .	*Toru Ahuru.*
6. .	*A Ono.*	40. .	*Maha* —
7. .	*A Hitu.*	50. .	*Pae* —
8. .	*A Vau, Varu,*	60. .	*Ono* —
9. .	*A Iva, Aiva.*	70. .	*Hitu* —
10. .	*A Ahuru, Umi.*	80. .	*Vau* —
11. .	*Ahuru Ma Hoe.*	90. .	*Iva* —
12. .	*Ahuru Ma Piti.*	100. .	*Atahi Hanere.*
13. .	— — *Toru.*	200. .	*A Piti Hanere.* 201. . *E Piti Hanere Ma Hoe.*
14. .	— — *Maha.*	300. .	*Atoru* —
15. .	— — *Pae.*	400. .	*A Maha* —
16. .	— — *Ono.*	500. .	*A Ono* —
17. .	— — *Hitu.*	1,000. .	*Tautini, Mano.*

On ajoute *Te* devant pour faire les nombres ordinaux.

Exemples.

Te Hoe, premier — *Te Piti*, second — *Te Toru*, troisième.
Te Ahuru Ma Hoe, onzième — *Te Piti Ahuru*, vingtième, etc., etc.
Un siècle, *Hoe Hanere Matahiti.*

On met *Toó* devant pour exprimer un nombre de personnes.

Exemples.

Toó Piti Taata, deux hommes. *Fanu*, quelques. *Fanu Ia*, quelques poissons.
Toó Fanu Taata, quelques hommes. *Tihini*, une quantité innombrable.

DE L'ANNÉE (*Matahiti*).

Une année, *Atahi Matahiti.*
Nouvelle année, *Matahiti Api.*

Autrefois, les Tahitiens divisaient l'année en deux saisons, correspondant parfaitement à la période de sécheresse (mai, juin, juillet, août, septembre, octobre) et à la période pluvieuse, c'est-à-dire à l'hivernage (novembre, décembre, janvier, février, mars, avril).

Digitized by Google

1° La saison pendant laquelle les pléïades (*Mata Rii*, petits yeux) sont au-dessus de l'horizon (*Inia*, en haut). *Mata Rii Inia.*

2° La saison pendant laquelle elles ne sont pas visibles (*Iraro*, dessous). *Mata Iraro.*

DES MOIS (*Avae*).

Un mois, *Atahi Avae.*

Les mois n'existaient pas pour eux, ils comptaient par *lunes.*

Ce sont les missionnaires anglais qui ont fait connaître nos noms de mois en leur donnant des dénominations appropriées au langage des îles du groupe.

NOMS DES MOIS.

Janvier	*Tenuare.*	Juillet	*Tiurai.*
Février	*Fepuare.*	Août	*Atete.*
Mars	*Mati.*	Septembre	*Tetema.*
Avril	*Eperera.*	Octobre	*Atopa.*
Mai	*Me.*	Novembre	*Novema.*
Juin	*Tiunu.*	Décembre	*Titemu.*

DES JOURS (*Mahana*).

Un jour, *Atahi Mahana.*

Les Tahitiens comptaient par *nuits.*

Lundi	*Monire.*	Samedi (jour de la nourriture)	*Mahana Máa.* (1)
Mardi ou 2e jour	*Mahana Piti.*		
Mercredi 3e —	— *Toru.*	Dimanche (jour du Sabbat)	*Tapati* (Sabbat).
Jeudi 4e —	— *Maha.*		
Vendredi ou 5e —	— *Pae.*		

DES HEURES.

La notion d'heure n'existait pas chez les Tahitiens. En l'apportant, les missionnaires ont introduit le mot latin *Hora* : première heure, deuxième heure, etc., etc., *Hora-Hoe*, *Hora-Piti*, etc., etc.

---

(1) Ainsi que nous avons déjà eu occasion de le dire, c'est le samedi que les Tahitiens vont chercher de la nourriture (*Máa*) dans les montagnes. Ils en rapportent des régimes de *Féis* en quantité suffisante pour approvisionner la maison pendant toute la semaine.

Digitized by Google

DES VENTS.

Quand les vents coïncident exactement avec l'un des points cardinaux, les Tahitiens ajoutent le mot *Tia* qui signifie droit, juste.

Les vents compris dans la partie O. et N. O. s'appellent du nom générique de *Toerau*. Si le vent est réellement au N. O., il se nomme *Toerau-Tia*. C'est ce vent qui domine pendant l'hivernage.

Le vent de Sud-Est s'appelle Mara-Amu. C'est le vent sec et froid de la belle saison, c'est celui qui domine dans la presqu'île et du côté Est de la grande Péninsule (vent alizé).

Le vent de N. E. se nomme *Pafaaite*.

Celui de Nord *Haapiti* (double). Quand ces vents règnent, il tombe des grains qui cessent et qui recommencent peu de temps après, laissant entre eux une intermittence plus ou moins grande. Les indigènes expliquent ce phénomène par une sorte de lutte qui s'engagerait entre le *Maraamu* ou vent sec et le *Toerau* ou vent pluvieux. — Lorsque le *Maraamu* triomphe, le soleil reparaît; si c'est au contraire le *Toerau* qui est le plus fort, il pleut à torrents.

Le vent de Sud ou *Muri*.

Enfin, le vent d'Est s'appelle *Maoae*. Il est très rare.

Le vent d'Ouest, *Toerau*.

DES COULEURS.

Blanc	*Uouo*.
Bleu d'outre-mer	*Ninamu* ou *Pape Moana* (Eau profonde).
Gris	*Nimamu*.
Gris sombre	*Pohau*.
Jaune	*Rearea*.
Noir	*Ereere*.
Rose	*Nimamu Ioio*.
Rouge	*Ute-Ute*, *Ura-Ura*.
Vert	*Heeuri*.

PARTIES DU CORPS.

Aisselles	*Ee*.	Bras	*Rima*.
Bouche	*Vaha*.	Cheveux	*Rouru*,

Digitized by Google

Cou	*Rei.*	Menton	*Taa.*
Cuisses	*Ufaa.*	Mollets (gras de la jambe).	*Até-Avae*
Dents	*Niho.*	Nez	*Ihu.*
Doigts	*Rima-Rima.*	Œil	*Mata.*
Dos	*Tua.*	Ongles	*Maiuu.*
Entrailles	*Aau.*	Oreilles	*Taria.*
Epaules	*Paufifi.*	Os	*Ivi.*
Estomac	*Opu.*	Pied (doigts de pied, *Manimani*)	*Avae.*
Fesses	*Hoperemu.*	Poitrine	*Ouma.*
Genoux	*Turi.*	Sein	*U.*
Gorge	*Arapoa.*	Sourcils	*Tuemata.*
Jambes	*Avae.*	Talon	*Poro-Avae.*
Lait	*U.*	Tête	*Upoo.*
Langue	*Arero.*	Ventre (bas-ventre, *Tia*)	*Opu.*
Lèvres	*Utu.*		
Main	*Rima.*		

DES VÉGÉTAUX.

Absinthe	*Apetati.*	Jasmin	*Pitate.*
Arbre (en général)	*Raau.*	Laurier rose	*Tarona.*
Arbre à pain	*Uru, Maïore.*	Liber (le)	*Aa.*
Bouton (de la fleur)	*Umoa.*	Pédoncule	*Hiata.*
Chrysanthême (marguerite.)	*Matirita.*	Pétales	*Rau Tiare.*
Corolle (ou fleur épanouie)	*Uaa.*	Pétiole (de la feuille simple)	*Ata.*
Ecorce	*Iri.*	Pétiole (de la feuille composée)	*Fa.*
Etamines (Hommes de la fleur)	*Tane Tiare.*	Pistil (femme de la fleur)	*Vahine Tiare.*
Feuilles	*Rau* ou *Raoere.*	Racine (en général)	*Tumu.*
Fleur (en général)	*Tiare.*	Radicelles	*Aa.*
Foin	*Matie.*	Riz	*Raïta.*
Fruit (en général)	*Mâa.*	Roses	*Roti.*
Fruit vert	*Mâa-Pu.*	Suc laiteux des plantes	*Tapau.*
Gazon	*Matie.*	Suc concret de l'arbre à pain	*Ofiri Uru.*
Gomme	*Tapau.*	Tabac	*Avava.*
Grenadier (à fruit)	*Remuna.*	Tige	*Tumu Raau.*
Herbes (hautes)	*Aihere.*	Violettes	*Violeta.*
Hibiscus (Rosa Sinensis)	*Aute.*		

Digitized by Google

A.

Abcès	*Pua.*
Accoucher	*Fanau.*
Acquérir	*Roaa-Noaa.*
Adorer	*Haamori.*
Agacer	*Faaooo.*
Aiguille	*Nira.*
Aimer	*Hinaaro.*
Allemand	*Allemani.*
Aller (vite, se hâter *Haa-Pepe*)	*Haere.*
Allumettes	*Mati*, *Tutae Pere.*
Alors	*Ireira.*
Ame	*Varua.*
Américain	*Amerite.*
Amiral	*Atimarara.*
Anglais	*Beretane.*
Anguille	*Puhi.*
Après	*Imuri.*
Arc	*Fana.*
Argent	*Moni* (un franc, *Toata Moni*).
Armoire	*Afata.*
Arrogance	*Faaieie-Raa.*
Assez	*Atira.*
Attendre	*Ru*
Attends	*Eiaha Na Eru*).
Assiettes	*Mereti.*
Aujourd'hui	*Aunei.*
Auparavant	*Imua, Namua.*
Aussi	*Atoa.*
Autel	*Fata.*
Autrefois	*Mutaaiho.*
Avant-hier	*Inanahi Tu.*
Avare	*Pari.*
Aveugle	*Mata Po.*
Avis	*Parau Faite.*

B.

Bague	*Tapea.*
Bain	*Hopu.*
Bal	*Upaupa.*
Balais	*Purumu.*
Bateau à vapeur	*Pahi Auahi.*
Bâton	*Raau.*
Bavard	*Vahavaha.*
Beau, belle	*Nehenehe.*
Beaucoup	*Rahi.*
Bible	*Bibilia.*
Bien (c'est)	*Mea Maitai* (chose bonne).
Bientôt	*Arauac.*
Bière (boisson)	*Pia.*
Bière (cercueil)	*Piha,*
Boire	*Inu.*
Boîte	*Afata.*
Bon	*Maitai.*
Bonjour	*Ia Ora Na.*
Bouchon	*Orei.*
Bouteille (noire)	*Mohina Ereere.*
Bouton (d'habit)	*Pitopito.*
Boutons (éruption)	*Pupu.*
Brise (de nuit)	*Hupe.*
Brosse	*Purumu.*
Bruit	*Maniania.*
Brûlure, se brûler	*Tutui.*
Brûler, incendier, faire du feu	*Tutui Ite Auahi.*

Digitized by Google

C.

Cacher (se cacher, *Tapuni*)	*Huna.*
Café	*Taofe.*
Cailloux	*Irüri.*
Canon	*Pupuhi Fenua.*
Canne	*Toru Tootoo.*
Cantiques	*Hymene.*
Capitaine	*Tapitana.*
Carafe	*Mohina Uouo* (bouteille bl.)
Cartes	*Pere.*
Ceinture	*Maro* (insigne de la royauté d'autrefois).
Cela (comme)	*Maite Reira.*
Centre (au)	*Iropu.*
C'est cela	*Te Reira.*
Chagrin	*Peapea.*
Chaise	*Parahi Raa.*
Chambre	*Piha.*
Chameau	*Tamela.*
Chandelier	*Vai Raa Mori.*
Chanter (ballades, *Pehe*)	*Ute.*
Chapeau	*Taupo.*
Chasteté	*Tatete.*
Chat	*Pii Fare, Pia*
— (qui demande à manger)	*Fare*
Chaud (brûlant)	*Veavea.*
Chaussettes	*Totini.*
Chauve	*Pahure.*
Chaux	*Pua.*
Chef	*Raatira Tavana.*
Cheffesse	*Tavana Vahine.*
Chemin	*Burumu.*
Chemise	*Ahu Onio.*
Chenille	*Hee, Hape.*
Cher	*Here.*
Cher (cela coûte)	*Moni Rahi* (beaucoup d'argent).
Chien	*Uri.*
Chose	*Mea.*
Ciel	*Rai.*
Cigare	*Tita.*
Ciseaux (une paire de)	*Paoti.*
Clé	*Taviri.*
Cœur	*Mafatu.*
Colère (être en colère)	*Riri.*
Combat (guerre)	*Tamai.*
Combat (de coq)	*Faa Tito Raa Moa.*
Combien (marchander)	*Ehia.*
Combien (de personnes y a-t-il)	*Too-Hia.*
Comète	*Fetia Ave* (étoile à queue).
Comment	*Eaha.*
Commode (à tiroirs)	*Afata Ume.*
Content	*Mauruuru.*
Coquilles	*Pupu.*
Corps	*Tino.*
Coups (donner des)	*Tupai.*
Coup (de poing)	*Moto.*
Couper	*Tapu.*
Courir (coureür de nuit, *Ori Po*)	*Horo.*
Couteau	*Tipi.*
Crabe	*Paapaa.*
Cravate	*Taamu Arapoa.*
Crayon	*Peni.*
Croire	*Faa Roo.*
Cuillère	*Punu.*
Cuir à rasoirs	*Faa Oi Raa Tipi.*
Cuisinier	*Tutu.*
Cuvette	*Aua Pape.*
Cypéracées (en général)	*Aretu* (herbe qu'on répand sur le sol à l'intérieur des cases).

Digitized by Google

D.

Dans (dedans)	*Iroto.*	Dieux (thermes). . . .	*Tii.*
Danses	*Ori Upaupa.*	Discorde	*Avavau Raa.*
Déesse	*Atua Vahine.*	Dissimulé	*Haavare.*
Défense	*Tapu.*	Divinité	*Atua.*
Dehors	*Irapae, Ivaho.*	Docile (qui écoute) . .	*Faaroo.*
Demain	*Ananghi, Apopo.*	Dominos (jeu de) . . .	*Domino.*
		Donner	*Horoa.*
Désespoir	*Tiaturi Ore.*	Dormir	*Taoto.*
Désirer	*Nounou.*	Douleur.	*Mauiui.*
Dessous	*Iraro.*	Dur	*Paari, Etaeta.*
Dessus	*Inia.*	Doux (sucré)	*Monamona.*
Dieu	*Atua.*		

E.

Eau	*Pape, Vai.*	Enclos	*Aua.*
Eau-de-vie	*Ava, Namu.*	Enfant	*Tamarii.*
Ecole	*Haapii Raa.*	Enfermé	*Opani Hia.*
Ecrire	*Papai.*	Ennui, s'ennuyer . . .	*Haumani.*
Ecrit (un).	*Parau Papai Hia.*	Enseigner.	*Haapii.*
		Ensuite.	*I Muri Iho.*
Egalé	*Faitohia.*	Entêté	*Maro.*
Egalement	*Atoa.*	Etonnant	*Huru E.*
Eglise	*Etaretia.*	Entrer (venir vers, viens ici, *Mai Nei*)	*Haere Mai.*
Eléphantiasis	*Feefee.*		
Embrasser	*Hoi*, (Embrassons-nous) (1) *A Hoi Taua.*	Eponge	*Rimu.*
		Epoux (mari)	*Tane.*
		Erreur	*Hape.*
Empereur.	*Emeperá* (*Farani* des Français).	Esprit (âme)	*Varua.*
		Etoile (2)	*Fetia.*
		Etranger	*Papaa.*
Emprisonner	*Mau, Ite Auri.*	Eugénie	*Eutenia.*
Enceinte (femme) . . .	*Hapu, Vahine Hapu.*	Eventail	*Tahiri.*
		Excrément	*Tutae.*

(1) Le baiser tahitien consiste à se rapprocher le visage et à aspirer réciproquement par le nez l'air expiré alternativement.

(2) Voir à la fin du livre la légende astronomique tahitienne des *Ainanu* (constellation du Scorpion).

Digitized by Google

F.

Fâché	*Riri.*	Fiole (bouteille petite).	*Mohina-Iti.*
Faiblesse	*Paruparu Raa.*	Flageolet	*Upaupa.*
Faim	*Poia.*	Flageolet (flûte à nez).	*Vivo.*
Fainéant	*Faatau.*	Flambeau	*Rama.*
Faire	*Hamani.*	Force	*Puai.*
Farine	*Faraoa.*	Fou	*Maamaa.*
Fatigué	*Rohirohi.*	Foulard	*Horoi Tirita.*
Fauteuil	*Parahi Raa.*	Fourberie	*Papa Vaha.*
Femme	*Vahine.*	Fourchette	*Patia.*
Fer	*Auri.*	Fourmi	*Roo.*
Fermé	*Opani Hia.*	Fantôme	*Tupapau.*
Feu	*Auahi, Ahi.*	Français	*Farani.*
Fier	*Faaieie.*	France (la terre de)	*Fenua Farani.*
Fièvre (froid ou chaud,	*Toetoe* ou	Frapper	*Tupai.*
frisson ou sueur)		Fraude	*Mahaa Raa.*
	Veavea.	Frère	*Tuane.*
Fil	*Taura.*	Froid	*Toetoe.*
Filet	*Upea.*	Fumer	*Puhipuhi.*
Fille (une petite)	*Potii.*	Furoncle	*Fefê.*
Fin (c'est fini, *Tirara*).	*Hopea.*	Fusil	*Pupuhi.*

G.

Gale	*Una Una.*	Germe (source)	*Tumu.*
Garçon (un petit)	*Tamaroa.*	Glace (miroir)	*Hio.*
Gargoulette (bouteille		Gouverneur	*Tavana.*
en terre)	*Mohina Repo.*	Gras (obésité)	*Poria, Opu*
Gâteau (pain sucré)	*Faraoa*		*Rahi.*
	Monamona.	Guérisseur	*Taata Haapau*
Gazon	*Matie.*		*Mai.*
Gendarme	*Mutoi.*	Guerre	*Tamai.*

H.

Hamac	*Hamata.*	Hier	*Inanahi.*
Hameçon	*Matau.*	Homme	*Taata.*
Harmonieux	*Navenave.*	Honte (j'ai honte, *Me*	
Heure	*Hora.*	*Haama*)	*Haama.*

Digitized by Google

Hôpital (maison du mal)	*Fare Mai.*	Huître	*Tio.*
Huile	*Mori.*	Huître (perlière). . . .	*Parau* (1).
Huile d'olives	*Olive.*	Hymne	*Hymene.*
Huile parfumée (cosmétique)	*Monoï.*	Hypocrisie	*Puhiairoto.*

I.

Ici	*Nei, Ionei.*	Inhumer	*Tanu.*
Ignorant	*Maua.*	Injustice	*Atatia Ore.*
Ile	*Fenua.*	Inquiétude	*Peapea Raa.*
Ilot (madréporique) . .	*Motu.*	Instant (dans l'). . . .	*Aera, Aenei.*
Immodestie	*Moteti Ore.*	Intempérance	*Tapea Nounou Ore.*
Impatience	*Fatimauu.*		
Impénitence	*Penitenia Ore*	Invocation	*Tarotaro, Hamuri.*
Impératrice	*Emepera Vahine.*		
Imprudence	*Haama Ore.*	Italie	*Italia.*
Inconstance	*Mahere Raa.*	Ivre (de vin)	*Taero.*

J.

Jaloux	*Pohehae.*	Jouir	*Navenave Raa.*
Jésus-Christ.	*Ietu-Tirito.*	Jour (le point du jour, *Aahiata*)	*Ao* (lumière du jour).
Jeune (un homme jeune, *Taata Api*)	*Api.*		
Joyeux	*Rearea.*	Journée	*Mahana.*
Joli.	*Nehenehe.*	Juge	*Haava.*
Jouer	*Pere.*	Justice	*Atatia.*

K.

Kava, *Kawa* (Piper Methysticum). . . . . *Ava.*

L.

Lampe	*Mori.*	Lettre (écrit)	*Parau.*
Lavement.	*Pamu.*	Lézard	*Môo.*
Laver.	*Horoi.*	Lit	*Roï.*

(1) D'après les observations que nous avons pu faire pendant une relâche de 15 jours aux îles Gambier, nous pouvons assurer que l'archipel de Manga-Reva peut, chaque année, fournir au moins 300 tonneaux d'huîtres, c'est-à-dire de nacre qui, à raison de 140 piastres l'un (700 fr.), créeraient à ces îles un revenu annuel de 210,000 francs. Les perles qu'on trouve produiraient, en plus, une somme très élevée.

Digitized by Google

Long	*Roa.*	Lune	*Avae, Marama.*
Lorsque	*Ia.*	Lunettes	*Mata Titea.*
Livre (un)	*Puta.*	Luxe	*Ruhu.*
Lumière (torche)	*Rama, Mori.*	Luxure	*Faa Arioi Raa.*

M.

Maigre	*Ivi.*	Mer (vers la mer)	*I Tai.*
Mal (souffrance)	*Mai.*	Mer (par la mer)	*Na Tai.*
Malade	*Mate Mate.*	Mère	*Metua Vahine.*
Malin	*Iria.*	Mère (belle-)	*Metua Hovai*
Malle	*Afata.*		*Vahine.*
Manger	*Amu, Ai.*	Message	*Vea.*
Mariage	*Faaipoipo Raa.*	Miroir	*Hio.*
Matelas	*Roï.*	Missionnaire	*Mitinere.*
Matin (de grand matin,		Modestie	*Moteti.*
Poipoi Roa)	*Poipoi.*	Moïse	*Mote.*
Mauvais	*Ino.*	Mollesse	*Patetueraa.*
Mauvaise humeur	*Riri.*	Montagne	*Moua.*
Médecin	*Taote, Taata*	Montre	*Uati.*
	Haapau Mai.	Mort	*Pohe Raa,*
Médicament	*Raau* ou		*Matamoe.*
	Rapaau.	Mort (subite)	*Tairitia.*
Méchant (vilain)	*Faufau.*	Mou ou molle	*Pe, Paruparu.*
Mendiant	*Taparu.*	Mouche	*Rao.*
Menstrues	*Toto.*	Mourir (deux ensemble)	*Pohepohe.*
Menteur	*Haavare.*	Moustiquaire	*Paruparu Roi.*
Mépris	*Vahavaha.*	Mûr	*Para.*
Mer	*Tai, Miti.*	Murmure	*Mutamuta.*
Mer (en pleine mer, le		Musique	*Upaupa.*
large)	*Tua.*		

N.

Napoléon	*Napoleo.*	Néant	*Aore.*
Natte	*Peue* (natte	Négligence	*Mahaha Raa.*
	pour dormir,	Non	*Aito, Eita, Eere*
	Moea).		*Aore, Ore.*
Naviguer, voguer	*Fano, Haere Ite*	Nom	*Ioa.*
	Miti.	Nouveau	*Api.*
Navire	*Pahi.*	Nuage	*Ata.*
Navire de guerre	*Manua.*	Nuit	*Po, Ru*

Digitized by Google

O.

Obèse	*Opu Rahi* (ventre gros).
Obstination	*Maro Raa.*
Océanie	*Oteania.*
Odorant	*Noanoa.*
Œuf	*Huero-Moa.*
Or	*Piru.*
(Une pièce de vingt francs)	*Toata Piru.*
(Une livre anglaise, guinée)	*Epae Tara Piru Vitoria.*
Orage (tonnerre)	*Patiri.*
Orange	*Anani.*
Orateur	*Ruauti, Orero.*
Orbite	*Opoo Mata.*
Orgueilleux	*Teoteo Faaieie.*
Oiseau mâle	*Manu-Oni.*
Oiseau femelle	*Manu-Ufa.*
Os	*Ivi.*
Où	*Hea.*
Oui	*E.*
Ouvrage	*Ohipa.*

P.

Pain	*Faraoa.*
Pantalon	*Piripou.*
Parapluie	*Fare Haamarara.*
Parents	*Fetii.*
Paresse	*Faatau Raa.*
Parfumé	*Noanoa.*
Parjure	*Faa Hopa Ore.*
Parler	*Parau.*
Partir	*Aere Atu, Reva.*
Patienter	*Faa Oromai.*
Pavillon	*Reva.*
Peigne (démêloir)	*Pahere, Pahoro.*
Peigne (fin)	*Pahoro Hua.*
Peine	*Mauiui.*
Penser	*Manao.*
Père	*Metua Tane.*
Perle	*Poe.*
Persévérance	*Ahoroa.*
Petit	*Iti.*
Peu	*Nainai.*
Peu (excessivement)	*Haihai.*
Peur	*Matau.*
Phallus	*Ure.*
Phthysie	*Hotate.*
Plaisant	*Rearea.*
Pleurer	*Tai.*
Pluie	*Ua.*
Plume	*Tuira.*
Poignard	*Oe.*
Poisson	*Ia.*
Poivre	*Pepa.*
Porte (une)	*Opani, Iriamuna.*
Portrait	*Hohoa.*
Postérité	*Huaai.*
Pourquoi	*Note Aha.*
Poux	*Utu.*
Précipitation	*Papiraa.*
Prend	*Arave.*
Prendre	*Mau.*
Près de	*Meafatata.*
Prêtre	*Tane Pope. Orometua.*
Prêtre (grand)	*Tahua, Faua Pure.*
Prière	*Pure.*
Pris (dans une embuscade)	*Roohia.*
Prodigalité	*Puhuraa.*

Digitized by Google

Piastre	*Tara.*	Profond	*Hohoau.*
Pierre	*Ofai.*	Prudent	*Paari.*
Pipe	*Puhipuhi.*	Prusse	*Purutia.*
Pirogue	*Vaa.*	Puce	*Tutua.*
Pistolet	*Tiriumu.*	Pureté	*Pureta.*
Pivot	*Tumu.*	Pusillanimité	*Maurera.*

Q.

Quand (futur)	*Afea.*	Quand (passé)	*Inafea.*

R.

Rat	*Iore.*	Résignation	*Mamahu.*
Rasoir	*Ereta.*	Rester	*Parahi, Io Nei*
Rebellion	*Orurehau.*		*Oe.*
Récemment	*Hou Aenei.*	Revenant	*Tupapau.*
Reconnaissant	*Aau Mehara.*	Ricochet	*Atipiraa.*
Regarder (examiner)	*Mirimiri.*	Rire	*Ata.*
Reine	*Arii Vahine.*	Rocher	*Mato, Ofai.*
Renvoyer	*Faarue.*	Route	*Burumu, Ea,*
Repas	*Amu Raa Maa.*		*Aratia.*
Requin	*Mao.*	Roi	*Arii Tane.*
Respect	*Tura.*	Russie	*Rutia.*

S.

Sable	*One.*	Seulement	*Anae.*
Sacré	*Tapu, Taba,*	Siffler	*Hio.*
	Moa.	Singe	*Uri Taata.*
Sang	*Toto.*	Sœur (religieuse)	*Vahine Pope.*
Sans	*Ore.*	Sœur	*Tuahine.*
Sarcocelle	*Hua Rahi.*	Soie	*Tirita.*
Sauvage	*Oviri, Taehae.*	Soir	*Po.*
Savoir	*Ite.*	Sol (le)	*Repo.*
Savon	*Pua.*	Soldat	*Faaehau.*
Savon (de toilette)	*Pua Noanoa.*	Soleil	*Râ, Mahana.*
Sec	*Ivi.*	Soulier	*Tiaa.*
Séjour (céleste)	*Ao.*	Source	*Tumu.*
Sel	*Miti.*	Sous (deux)	*Pene* (Apiti).
Semblable	*Atahi A Uru.*	Souvent	*Pinepine.*
Serpent	*Puhi, Taehae.*	Souvenir	*Faatauaroha.*
Serviette	*Tauera.*	Spleen (1)	*Rima Atua.*
Serviteur	*Tuati.*	Sucre	*Tihota.*

(1) *Rima Atua*, main de Dieu, parce que cette maladie était envoyée par les Dieux.

Digitized by Google

T.

Tabac	*Aava-Ava.*	Terre (haute)	*Fenua.*
Table	*Afata, Amu*	Terre (par)	*Na Uta.*
	Raa Mâa.	Terre (de la)	*Repo.*
Tambour (des Européens)	*Tari Parau* (de l'Anglais, *Talebearer*).	Tonnerre	*Patiri.*
		Toujours	*Amuri Noa Tu.*
		Tous	*Atoa, Pauroa.*
Tasse	*. Aua.*	Tousser	*Hota.*
Te Deum	*Pure Arii.*	Tout à l'heure.	*Aunei.*
Témérité	*Paoho.*	Tout de suite	*Teienei.*
Tempérance.	*Tapea-Nounou.*	Toux (1)	*Mare, Hota.*
Tempête	*Vero.*	Travail	*Ohipa.*
Temple	*Fare Pure,*	Truie	*Maiâ.*

(*Marae*, tertres sacrés d'autrefois).

U.

Univers.	*Ao.*	Uriner	*Mimi.*

V.

Vagin	*Raau.*	Vinaigre	*Vineta.*
Vanterie	*Faa Haahaa.*	Violence	*Faa Uana.*
Venir (vers). . . . . (Viens ici, *Haere Mai Nei*).	*Haere Mai.*	Virginité	*Paratenia* (grec, tiré de la Bible).
Vent (le)	*Matai.*	Vite (promptement) . . (Bien vite, *Vave Vave*). (Très vite, *Haapeepee*).	*Faaoioi.*
Verrat	*Paha.*		
Verre (coupe)	*Haapaina.*		
Verre (de vitre)	*Hio.*	Voir	*Hio.*
Vers	*Mai.*	Vomir	*Pihae.*
Vêtement	*Ahu.*	Vorace	*Arapoa Nui* (grand gosier).
Vieux (âgé)	*Ruau.*		
Vin.	*Uaina.*	Vouloir	*Hinaaro.*

(1) *Mare* des anciens. Ce mot fut aboli depuis que *Otu*, ancêtre de Pomaré, en fit son nom. Il a été depuis remplacé par le mot *Hota*. Cette coutume de supprimer ainsi certains mots de la langue en l'honneur des chefs, s'appelle *Pi*.

Digitized by Google

DIALOGUE.

Dans les langues polynésiennes on s'adresse toujours la parole à la seconde personne du singulier.

I.

RENCONTRE D'UN TAHITIEN DANS UNE VALLÉE.

La première question qu'un Tahitien adresse à l'étranger qu'il rencontre est celle-ci :

Où vas-tu ?	*Haere oe i hea?*
Je vais chercher des plantes.	*Te haere nei au eimi i te raau.*
Quel est le chemin qui mène à cette montagne ?	*Tei hea te ea ia haere i nia i te ei moua?*
Est-il près d'ici ?	*E vahi fatata aenei?*
Non.	*Aita.*
Le chemin est-il praticable ?	*Ua maitai te ea?*
Oui.	*E.*
Y a-t-il des cours d'eau à traverser?	*Aita aeinei e pape i raro i te aratia?*
Il y en a deux.	*E piti anae ra.*
Connais-tu les plantes de cette partie de l'île ?	*Ua ite oe i te huru o te mau raau no teienei vahi.*
Quelle espèce de plante veux-tu ?	*Eaha te huru o te raau ta oe hinaaro?*
Les plantes qu'on ne trouve que sur les montagnes.	*Te hinaaro noa nei au i te raau i tupu inia i te moua.*
Comment appelles-tu cette montagne ?	*Eaha te ioa o teienei moua.*
Fait-il bien froid au sommet ?	*Ua toetoe aeinei te auru o taua moua?*
Combien faut-il de temps pour s'y rendre ?	*Ehia hora e pau ia tae atu ai taua?*

Digitized by Google

Peut-on y trouver une grotte ou une caverne pour se mettre à l'abri et y passer la nuit ?	*Aita aeinei e ana ia taoto taua e ia ore taua e rari i te ua.*
Veux-tu me servir de guide, je te donnerai de l'argent ?	*E aratai mai oe iau, e noaa ta oe faufaa ?*
Viens donc avec moi.	*A haere pai taua.*
Porte-moi ces objets.	*A rave i teienei mau peu.*
Marche devant pour m'indiquer la route.	*Na mua oe i muri iho vau e pee atu ai.*
As-tu une hache pour couper les broussailles ?	*E toi ta oe ia tapu haere ite aihere.*
Comment t'appelles-tu ?	*O vai ta oe ioa ?*
De quel district es-tu ?	*O vai ta oe mataeinaa ?*
Comment appelles-tu cette plante?	*Eaha te ioa o tau raau ra ?*
Comment appelles-tu cette fleur ?	*Eaha te ioa o teienei tiare ?*
Comment appelles-tu cet arbre ?	*Eaha te ioa o teienei raau rahi ?*
Comment appelles-tu cette rivière?	*Eaha te ioa o teienei pape ?*
Comment appelles-tu cette vallée?	*Eaha te ioa o teienei fâa ?*
Fais un grand feu, nous allons rester ici jusqu'à demain.	*A tahu i te auahi ia rahiroa, e parahi taua io nei e tae atu ai ia poipoi.*
Va chercher à manger pour nous deux.	*A haere a imi i te maa na taua.*
Est-ce qu'il n'y a pas d'eau ?	*Aita aenei e vai ite vahi fatata ?*
Retournons à Papéïti.	*A hoi taua i Papeete.*
Tu reviendras me chercher la semaine prochaine, nous irons faire une autre course autour de l'île.	*E hoi mai oe e tii iau i te tapatii mua nei, e haere faahou taua taati haere i te fenua.*

II.

ARRIVÉE DANS UN VILLAGE.

Indique-moi une maison où je puisse aller me reposer	*A faaite mai i te hoe fare ia taoto vau i reira.*
En voilà une où vous serez bien.	*Teie te fare e rave maitai ia oe.*

Digitized by Google

RÉCEPTION TAHITIENNE.

Bonjour à toi!	*Ia ora na oe!*
D'où viens-tu?	*Mai hea mai oe?*
Es-tu fatigué?	*Ua rohirohi oe?*
Assieds-toi sur cette natte!	*Parahi i raro i teie peu.*
As-tu faim?	*Ua poia oe?*
On va te préparer à manger.	*Ua rave te taata i ta oe maa.*
Veux-tu boire de l'eau de coco?	*Hia amu oe i te vai haari?*
Veux-tu des oranges?	*Hia amu oe i te anani?*
Veux-tu fumer?	*Hia amu oe i te avava?*
Coucheras-tu ici?	*E taoto oe io nei?*
Nous avons un lit européen à te donner, et une moustiquaire, tu ne seras pas piqué par les moustiques.	*E roi papaa to matou mai te paruru, eita oe e pau i te naonao.*
Reste avec nous, ce soir les voisins et les voisines viendront chanter et danser pour t'égayer?	*Parahi oe ionei, aunei te mau vahine rii e te mau tane e haere mai ai ei faaarearea ia oe i te ute ete ori.*
Demain, quand tu seras remis de tes fatigues, tu pourras, si tu le veux, continuer ta route.	*Ananahi ia pau te rohirohi e tia ia oe e rave ta oe tere.*
Nous n'avons pas de pain à te donner, nous n'avons que du *Fêi* et du *Taro*, la saison de l'arbre à pain est passée.	*Aita to matou faraou, e fêi anae to matou e taro, no te mea ua unu te auhune.*
Nous te ferons cuire un cochon, des poules; nous allons aller à la pêche pour t'avoir du poisson.	*Eu matou i te puaa e te moa ei maa na oe arauae e haere matou e hî i te ià.*
Tenez, mes amis, prenez cet argent pour payer la nourriture que vous m'avez préparée.	*Ehoa, a mau i te moni no te maa ta oe i horoa mai iau ra.*
Non, merci!	*Aita!*
Je vous remercie donc de votre bonne hospitalité.	*Ua mauruuru tura vau na ta outou farii raa maitai.*

Digitized by Google

Quand vous viendrez à Papéïti, venez dans ma demeure, je serai bien aise, à mon tour, de vous y recevoir convenablement.	*Mai te mea e tae mai oe i Papeete, e haere mai oe i tou fare, ua hinaaro a toa vau e rave maitai ia oe.*
Je vous salue et au revoir.	*Ia ora na outou, i te farerei raa api.*

III.

EN CAS D'ACCIDENT.

Je viens de tomber dans un précipice et je suis blessé.	*Ua hia au i raro i te mato, e ua paruparu.*
Porte-moi à la case la plus rapprochée d'ici.	*A rave mai iau a hopoi tu ite hoe fare fatata.*
Va me chercher un peu d'eau pour boire.	*A haere e tii i te vai.*
J'ai grand mal à la tête.	*Ua pohe au i te upoo.*
Verse-moi de l'eau fraîche sur la tête.	*A ninii mai i te pape inia i tou upoo.*
Porte-moi sans secousses.	*Ei aha e faa hauti mai iau.*
Ne marche pas si vite, cela me fait mal.	*Ei aha e horo haere ua mauiui au.*
Connais-tu une plante ici qui puisse me soulager?	*Ua ite aeinei oe i te hoe raau ei faa ora mai iau?*
Serre-moi la jambe avec mon mouchoir pour arrêter mon sang.	*A taamu i tou avae mai tou horoi ia ore tou toto e tahe atu.*
Donne-moi ton bras pour me soutenir.	*A tuu mai i to oe rima ei tauturu mai iau.*
Je me sens mieux, je vais marcher.	*Ua huru maitai au, e tamata vau i te haere.*
Saurais-tu me saigner au bras?	*Ua ite oe ite patià rima?*
Oui.	*E.*
Prends cette lancette et saigne-moi.	*A mau i teie tipi a patia i tou rima.*
Donne-moi du papier, une plume et de l'encre.	*Afai mai i te parau, i te tuira e te inita.*

Digitized by Google

Va me chercher un médecin français à Papéïti et porte cette lettre à son adresse.

A horo a imi i te hoe taote farani i Papeete. Hopoi atu i tei e parau i te taata otei papaihia te ioa i nia ae.

Mes habits sont mouillés, donne-moi des vêtements secs.

Ua rari roa tou aahu, a horoa mai i te hoe ahu maro.

Y a-t-il un cheval ici ?

E puaa horofenua te o nei?

Y a-t-il une embarcation pour retourner à Papéïti.

E poti to onei? ia hoi tu vau i Papeete na nia iho.

IV.

POUR VOYAGER AUTOUR DE L'ILE.

Je veux faire le tour de l'île.

Ua hinaaro nei au i taati haere i Tahiti.

Veux-tu me servir de guide?

Ua tia ia oe e aratai mai iau?

Connais-tu les points les plus curieux?

Ua ite aenei oe i te mau piri e te mau mea tei hau ite neheneheе?

Connais-tu le chemin qui mène au lac Vaihiria?

Ua ite oe ite ea na reira te haere atu ai i te roto no Vaihiria?

C'est bien, tu m'accompagneras.

Mea maitai, taua te haere.

Nous partirons demain de grand matin.

Ananahi i te poipoi roa e reva tu ai taua

As-tu un cheval à me louer?

E puaa horofenua ta oe e tarahu mai iau?

Combien veux-tu me le louer pour toute la durée du voyage?

Ehia moni te tarahu atu ite puaa ia hope roa tau tere?

Nous serons absents de Papéïti pendant quinze jours.

E piti tapati mau e hoi mai taua i Papeete.

Ce sera cent francs pour le cheval, et cinq francs par jour pour moi.

E horoa mai oe i na tara e piti ahuru na te puaa, e hoe tara i te mahana hoe na u iho.

Ton prix me convient, il est raisonnable, et je te donnerai ce que tu demandes.

Ua tia ua au te moni ta oe i parau mai te reira mau tau e horoa tu ai ia oe.

J'aurai un mulet qui portera des provisions, tu le conduiras.

E niuru tau ei hopoi atu i te maa, o oe te aratai.

Digitized by Google

Je désire emporter plusieurs pains, quelques bouteilles de vin, du café, du sucre, de l'eau-de-vie, des cigares

Je joindrai encore à cela quelques chemises, des pantalons blancs et mon manteau.

Tu soigneras le cheval tous les jours.

Quand nous serons arrivés dans un district, tu iras lui couper des feuilles de *Mapé* pour sa nourriture.

Tu apporteras aussi des feuilles de *Mati*. Tu lui ramasseras des goyaves

Tu le feras boire.

Tu iras le baigner à la rivière

Afin de ne pas souffrir de la grande chaleur du jour, nous ne voyagerons que le matin, jusqu'à 10 heures au plus.

Nous passerons la journée au village et nous nous remettrons en route à 5 heures.

Pour notre nourriture, tu feras cuire un petit cochon ou un poulet.

Si nous trouvons une pirogue à louer, tu iras me pêcher du poisson.

Si tu trouves des coquilles, de n'importe quelle espèce, tu me les garderas.

S'il y en a à vendre, tu me préviendras pour que je les achète.

M'as-tu bien compris ?

Oui. — Non.

Tou ia manao e hopoi atu ai au i te tahi mau faraoa, i te tahi mau mohina uaina, te taofe, te tihota, te ava e te tita atoa.

E hopoi atoa vau i te ma ahu oomo, i te piripou uouo, e tou ahu rari.

O oe te haapao atu ai i te puaa i te mau mahana toa.

Mai te mea ua tae taua i te hoe mataeinaa e haere atu oe i fati haere i te rau mape ei maa nana iho.

E afai atoa mai oe i te rau mati e te ma tuava.

E faainu oe i te vai.

E haere oe e faa hopu iana i te pape.

Ia ore taua e pau ite veavea ote mahana i te poipoi anae e tere haere taua, ei te hora hoe ahuru e faaea taua.

E noho taua i te avatea i te pueraa fare e ei te hora pae e rave faahou taua i to taua tere.

E eu oe i te hoe puaa iti fanaua aore ra ite hoe moa ei maa nau.

Mai te mea e vaa ta tua e tarahu ai e haere oe e hi i te ia.

Mai te mea ua ite oe i te mau huru o te pupu, e rave oe nau.

Mai te mea ra e pupu hoo ia, e faaite mai ia hoo atu ai au.

Ua mau maitai oe i tou mau parau ?

E. — Aita.

Digitized by Google

LÉGENDE ASTRONOMIQUE TAHITIENNE

(CONSTELLATION DU SCORPION).

HISTOIRE DES AINANU (1), PIPIRI-MA.

Par une nuit splendide, Taua Tiaroroa et Rehua, sa femme, quittent à pas légers leur demeure où, sur de moelleuses et fraîches nattes, dorment paisiblement leurs petits enfants Pipiri et Rehua, sa sœur.

La pirogue gisante sur le sol, promptement dépouillée de son abri de feuilles sèches, est mise à flot; les deux époux s'y élancent et allument un *Rama* (2). En quelques coups de pagaie les voilà au large où ils vont pêcher au flambeau.

Les poissons de la baie et jusqu'au plus petit crabe viennent se prendre dans leurs filets. Aussi nos heureux pêcheurs ne tardent-ils pas à regagner le rivage.

Taua Tiaroroa apprête l'*Umu* (3) en toute hâte et bientôt, disposé sur les cailloux rougis au feu, le poisson grille en répandant au loin une odeur appétissante.

Cependant Pipiri *Ma* (4) ne dorment plus.

---

(1) *Ai*, manger, *Nanu*, non conviés à.

(2) *Rama*, lumière, torche, faisceau formé de feuilles sèches de cocotier ou de vieux bambous provenant de la démolition des clôtures et qu'on allume la nuit pour pêcher.

(3) *Umu*, trou creusé dans le sol et qui sert de four.

(4) *Ma* se met pour indiquer un pluriel. On le place après le nom de la personne dont on parle : Pipiri *Ma* ou Pipiri et sa sœur. D'autrefois, après le nom de la personne à laquelle on s'adresse : Ainsi, les indigènes nous saluaient quelquefois par ces mots : *Ia ora na Tute Ma*! Bonjour, Cuzent et ta compagnie!

Digitized by Google

Impatients d'apaiser la faim qu'excite en eux le parfum du poisson cuit, ils sont déjà assis sur leur couche, munis chacun d'un morceau de *Maïore* (1) et d'une coupe en coco pleine de *Pape Miti* (2).

Comment se fait-il qu'on ne les appelle pas encore pour manger?...

Ils s'inquiétent et leurs yeux se mouillent de larmes.

Rehua, la mère, fait diligence pourtant, et, en guise d'assiettes, étale avec symétrie sur l'*Aretu* (3) de la *Fare Noa* (4) de larges feuilles de *Purau* (5), où elle dispose le *Maïoré* cuit, le *Taiero* (6), le *Miti Noanoa* (7), la *Popoi Fèi* et des vases pleins d'eau pure. Des cocos dépouillés de leur enveloppe fibreuse sont ouverts et laissent voir leur doux nectar limpide.

« Tout est prêt, dit-elle joyeuse à son mari, va, maintenant, va éveiller nos petits amis. »

Mais Taua Tiaroroa craint d'interrompre le sommeil de ses chers enfants. Il hésite et répond :

« Non, ne les éveillons pas, ils dorment d'un si profond sommeil! »

---

(1) *Maiore*, fruit de l'*Artocarpus Incisa*, qu'on mange en guise de pain.

(2) *Pape Miti* ou simplement *Miti*, eau de mer, assaisonnement habituel du poisson.

(3) *Aretu*, c'est l'herbe sèche que les Tahitiens répandent à l'intérieur des cases pour atténuer les aspérités du sol.

(4) *Fare Noa*, c'est la case dans laquelle on se réunit pour causer et prendre les repas.

(5) *Purau*, feuilles larges et cordiformes de l'*Hibiscus Tiliaceus*.

(6) *Taiero*, assaisonnement préparé avec de l'eau de mer, de la noix de coco râpée, des chevrettes ou du poisson coupé menu. On ne peut mieux comparer ce mélange qu'à du riz crevé.

(7) *Miti Noanoa*, (eau de mer parfumée). C'est une sauce d'une odeur désagréable, quoi qu'en disent les Tahitiens. On la prépare en faisant fermenter, dans des calebasses bien bouchées, de la noix de coco dans de l'eau de mer : c'est un régal pour les indigènes.

Digitized by Google

Et pourtant Pipiri *Ma* attendent et se consument d'impatience dans la *Fare Moa* (1).

Les paroles de leur père les attristent et les blessent profondément. Eux que l'on appelle toujours pour venir se régaler du produit de la pêche au flambeau, on les délaisse aujourd'hui!...

Rehua, toute pensive, mange à peine et songe à ses petits amis. Le repas achevé, elle se dirige avec son mari vers la *Fare Moa*. Et les entendant approcher : « Sauvons-nous, disent Pipiri *Ma*! » Mais la porte est fermée! alors ils se fraient un passage à travers les branches sèches de *Purau* qui forment le pourtour de la case et vont se blottir au dehors sous l'auvent qui la protége.

Les parents s'avancent à pas comptés et palpent doucement dans l'obscurité les nattes encore chaudes... Mais où sont donc les enfants?...

« Nos petits amis n'y sont réellement pas!... exclame Rehua d'une voix brisée par l'émotion. »

Ils palpent, ils palpent de nouveau et leur inquiétude est à son comble, car la couche est déserte!

Mais d'où vient que la clarté du ciel pénètre dans la case?...

Taua Tiaroroa et Rehua aperçoivent alors l'ouverture par laquelle les enfants se sont échappés; ils s'élancent au dehors en appelant :

« *E* Pipiri *Ma*! Pipiri *Ma*!! »

Les enfants, se voyant découverts, s'enfuient à toutes jambes et ne s'arrêtent, hors d'haleine, que sur le sommet d'une montagne.

Le frère précède sa sœur plus faible, qu'il entraîne par la main.

« Retourne vers nos parents, lui dit-il, retourne. »

---

(1) *Fare Moa*, c'est la case réservée pour se livrer au sommeil.

Digitized by Google

Mais celle-ci pleure et ne répond pas, car c'est son frère qui est l'auteur de cette belle équipée.

Les parents approchent toujours!...

Un cerf-volant flottait par là d'aventure, Pipiri *Ma* se cramponnent à sa queue et se laissent emporter vers les cieux.

A cette vue, les parents se lamentent et s'écrient :

« *E* Pipiri *Ma*! Pipiri *Ma*! Revenez, revenez vers nous!... »

Mais les enfants :

« Non, nous ne reviendrons pas, la pêche au flambeau serait encore mauvaise, ce ne serait pas une pêche pour les enfants!!... »

Certain *Mahu* (1) qu'ils rencontrent les encourage dans leur fuite. « Gardez-vous, leur dit-il, gardez-vous de retourner sur vos pas. »

Puis, s'adressant aux parents, ce méchant *Mahu* les appelle trompeurs!

Et les parents de crier encore, de crier toujours :

« *E* Pipiri *Ma*! Pipiri *Ma*! Revenez, revenez vers nous! »

Mais les enfants :

« Non, nous ne reviendrons pas, la pêche au flambeau serait encore mauvaise, ce ne serait pas une pêche pour les enfants!...

---

(1) *Mahu*, esprit trompeur.

On appelle encore *Mahu* les indigènes qui adoptent les habits d'un sexe différent du leur : ils en prennent aussi toutes les habitudes. Les femmes qui portent des vêtements d'homme se livrent aux travaux les plus rudes; elles vont dans les montagnes chercher le *Féi*, luttent avec les hommes; elles ont, comme eux, les cheveux coupés, et la chose est poussée à ce point qu'elles choisissent une épouse avec laquelle elles habitent.

Nous avons connu un *Mahu* auprès de Papéïti, au village de Mamano : il s'appelle *Piha Vy* (cercueil, de *Vy*, *Spondias Dulcis*, dont le bois était employé autrefois à confectionner la pirogue des sépultures).

Piha Vy, que tous les étrangers prennent pour un homme, est une femme âgée, d'un caractère très gai et qui, depuis sa plus tendre enfance, porte des habits d'homme. Cette vieille coutume est abandonnée de nos jours.

Digitized by Google

« C'est assez crié, » dit Taua Tiaroroa à sa femme, « tu vois bien que nous ne pourrons jamais les rejoindre : retournons et ne nous obstinons pas davantage. »

Rehua n'entendait plus son mari : folle de douleur, elle répétait :

« *E* Pipiri *Ma*! Pipiri *Ma*! Revenez, revenez vers nous!... »

Et dans le lointain allaient s'éteignant ces paroles si cruelles pour la pauvre mère :

« Non, nous ne reviendrons pas, la pêche au flambeau a été mauvaise, elle n'a pas été une pêche pour les enfants. »

Depuis ce temps, lorsque les belles constellations du Sud apparaissent dans tout leur éclat sur le ciel pur de Tahiti, les Tahitiennes montrent du doigt le *Scorpion* et disent :

« Voilà Pipiri *Ma*, les *Ainanu* changés en étoiles (1). Un soir, ils furent emportés à la queue d'un cerf-volant qui, lui aussi, fut métamorphosé en un brillant flambeau rouge (2). »

L'âme attristée par cette légende, un instant elles s'arrêtent; puis, après avoir considéré le ciel, elles reprennent leur marche en murmurant à demi-voix cette parole plaintive :

« *E* Pipiri *Ma*!!... »

---

(1) Les deux dernières étoiles de la queue du Scorpion représentent Pipiri *Ma*. Pipiri est l'avant dernière (λ) et la suivante, plus petite, (ω), figure sa sœur.

(2) Le flambeau rouge est l'étoile rouge ou *Antarés*, cœur du Scorpion.

Digitized by Google

Digitized by Google

ERRATA.

Page 54, ligne 18, supprimez le mot *Pu*.

— 63, — 6, — le point?

— 66, — 29, au lieu de : *Aue tura! Taata oviri merahi poiha!*
lisez : *Aue tura ae! Ua poia rahi te taata oviri!*

— 87, — 2, au lieu de : *Dichtomes,* lisez : Dichôtomes.

— 121, — 21, — 408, lisez : 392.

— 147, après le chapitre du caoutchouc et avant celui de la sève du Fêi, doit se trouver ce titre oublié : MATIÈRES COLORANTES.

— 239, ligne 31, après les *Cycadées* et avant les *Orchidées* doit se trouver ce titre omis : MONOCOTYLÉDONES OU ENDOGÈNES.

Digitized by Google

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES.

Pages.

Préface . . . . . 7.
Iles de la Société . . . . . 11.

TAHITI.

Position géographique, superficie, récif madréporique . . . . . 13.
Origine et aspect géologique de l'île . . . . . 19.
Montagnes principales, leur hauteur, température. . . . . 22.
Eaux minérales . . . . . 24.
Vallées et plages . . . . . 24.
Température, climat, saisons . . . . . 27.
Végétation, géographie botanique . . . . . 29.
Zoologie . . . . . 32.
Population indigène actuelle de Tahiti et de Moorea. . . . . 35.
Cause de la dépopulation de Tahiti . . . . . 41.
Théogonie tahitienne. . . . . 44.
Origine de la Royauté actuelle. . . . . 44.
Arrivée au pouvoir de la famille Pomaré. . . . . 48.
Papéïti . . . . . 50.
État moral actuel des Tahitiens . . . . . 52.
Fêtes de famille dans les districts. . . . . 56.
Traits de magnanimité de chefs tahitiens . . . . . 61.
Horreur des Tahitiens pour l'anthropophagie . . . . . 65.
De la Tahitienne . . . . . 71.
Lettres tahitiennes . . . . . 79.

PRINCIPALES PRODUCTIONS VÉGÉTALES DE L'ILE.

Du Kava ou Ava (Piper Methysticum) . . . . . 85.

DES HUILES.

Huile d'Aleurites Triloba, Tutui . . . . . 103.
— de Coco . . . . . 114.
— de Calophyllum Inophyllum, Tamanu. . . . . 117.
— de Ricin. . . . . 128.

Digitized by Google

SUCS RÉSINEUX ET GOMMES.

Du suc de Mapé (Inocarpus Edulis) . . . . . 132.
— d'Agati Grandiflora . . . . . 141.
Gomme du Spondias Dulcis . . . . . 143.
— d'un Acacia du Paraguay . . . . . 145.
— du Melia Azedarach. . . . . 145.
— d'Aleurites Triloba . . . . . 146.
— de Cocotier . . . . . 146.
— de l'Oranger . . . . . 146.
Du Caoutchouc. . . . . 147.

MATIÈRES COLORANTES.

De la Sève du Fêi . . . . . 147.
Matière colorante du Ficus Tinctoria. . . . . 152.
Rocou . . . . . 152.
Sorgho . . . . . 157.
Indigo . . . . . 159.
Casuarina Equisetifolia . . . . . 159.
Aleurites Triloba . . . . . 160.
Morinda Citrifolia . . . . . 161.
Amomum Species, Asclepias Curassavica, Melastoma Malabarica . . . 163.

FÉCULES.

Du Taro et de sa culture. . . . . 164.
Fécule d'Arum Esculentum . . . . . 171.
— de Tacca Pinnatifida. . . . . 172.
— Dioscorea Sativa . . . . . 175.
— Jatropha Manihot. . . . . 176.
— Convolvus Batatas . . . . . 176.
De l'Artocarpus Incisa (arbre à pain) . . . . . 177.

PRODUITS DIVERS.

Coton, Bombax Malabaricum . . . . . 188.
Asclepias Curassavica, Riz, Maïs . . . . . 189.
Orge, Avoine, Pistache, Café . . . . . 190.
Tabac, Citron . . . . . 191.
Camphre, Cannelle, Vanille. . . . . 192.
Sucre. . . . . 193.
Nacre. . . . . 196.
Perles . . . . . 197.
Oranges (commerce d'oranges des îles de la Société) . . . . . 199.

Digitized by Google

BOIS.

Bois dont l'industrie pourrait tirer parti . . . . . 207.

CULTURES.

Cultures, Légumes, Fruits, etc. . . . . 219.

CONSPECTUS.

Catalogue de la Flore de Tahiti . . . . . 227.

GRAMMAIRE.

Considérations générales sur la langue tahitienne. . . . . 244.

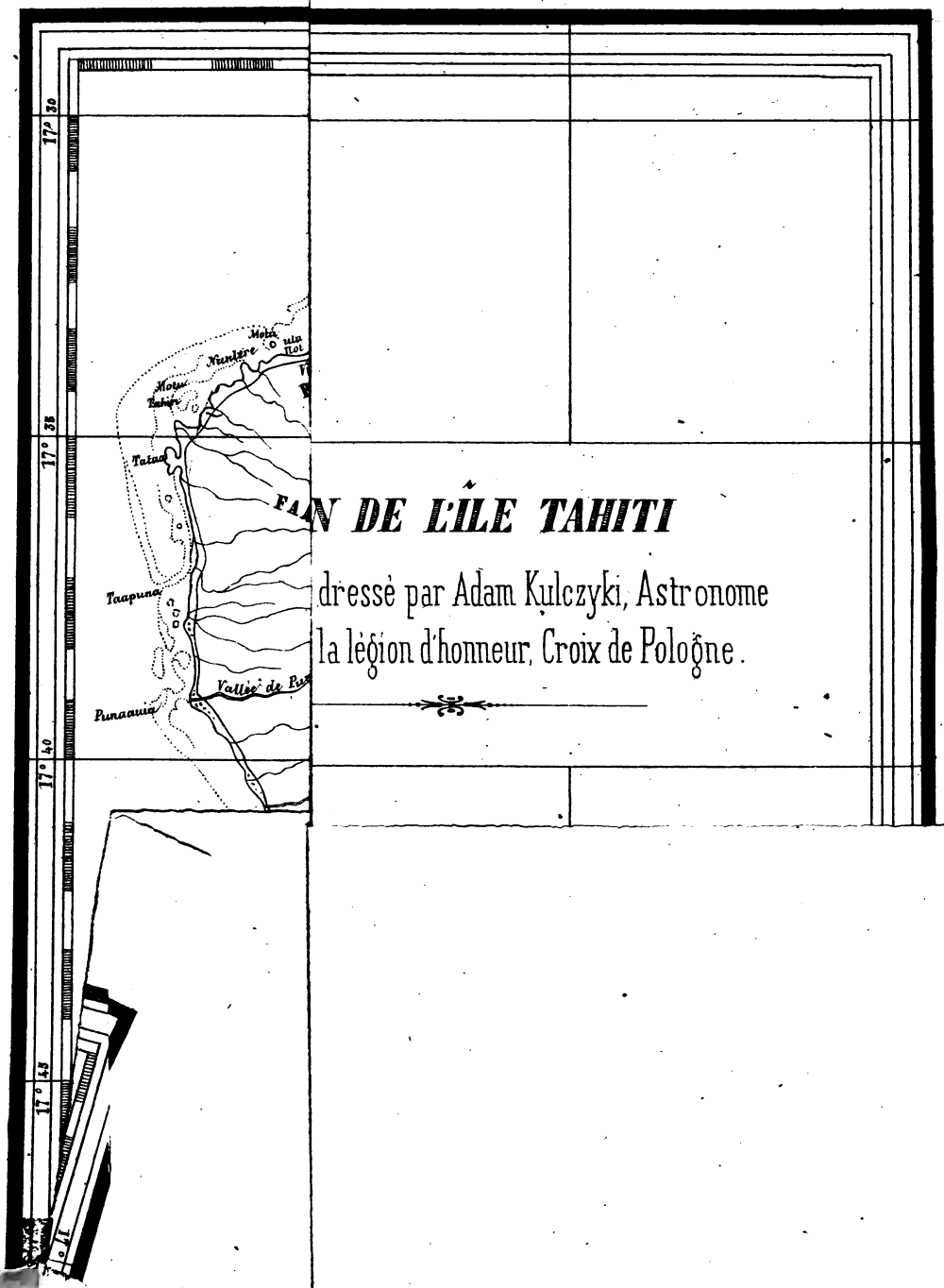
DICTIONNAIRE.

Dictionnaire français-tahitien . . . . . 245.
Dialogue français-tahitien . . . . . 259.
Légende astronomique des Ainanu . . . . . 265.

ROCHEFORT, IMPRIMERIE CH. THÈZE.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

14 DAY USE
RETURN TO DESK FROM WHICH BORROWED

LOAN DEPT.

This book is due on the last date stamped below, or on the date to which renewed.
Renewed books are subject to immediate recall.

RETURN TO **CIRCULATION DEPARTMENT**
202 Main Library 642-3403

LOAN PERIOD 1 **HOME USE**	2	3
4	5	6

ALL BOOKS MAY BE RECALLED AFTER 7 DAYS
1-month loans may be renewed by calling 642-3405
6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk
Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date

DUE AS STAMPED BELOW

INTERLIBRARY LOAN		12/22/03
MAR 8	1977	
UNIV. OF CALIF., BERK.		
REC. CIR. MAY	3 '77	
INTERLIBRARY LOAN		
APR 0	1993	
UNIV. OF CALIF., BERK.		

FORM NO. DD 6, 40m, 6'76

UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY
BERKELEY, CA 94720

Digitized by Google

YC 48835

M243953

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google